MENSILE N° 125 - ISSN 1128-0719 Sped. in A.P. art. 2 comma 20/B - L. 662/96 autor. Fil. di Modena di P. I. spa tas. ris. - Taxe percue • Italia € 1,60 - Canton Ticino CHF 4,60 - Svizzera CHF 5,10 - Grecia € 2,90 - Germania € 3,70 - Austria € 3,70 - Belgio € 2,90 - Malta € 1,98

più DOLCI

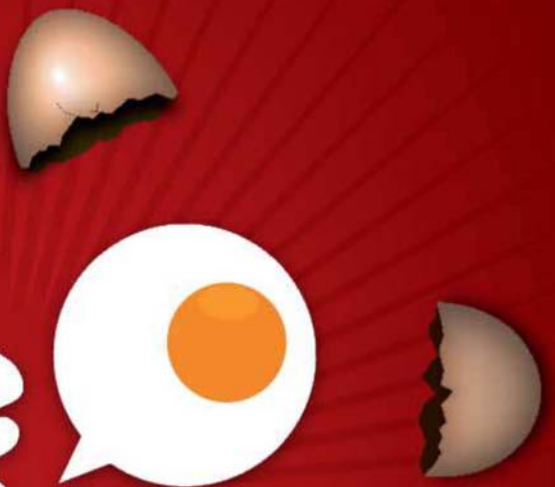
Torte e crostate • Biscotti e pasticcini • Dolci al cucchiaio

GIUGNO 2010

PROFITEROLE AL LIMONE

Dolci "MONDIALI"

CUCINA, PARTECIPA, TRADUCI



made in kitchen

Sei appassionato di cucina? Ti piace sperimentare, creare e condividere?

Entra anche tu nella Community di MadeinKitchen e mostra le tue ricette agli altri amanti del buon cibo.

Invia video e foto dei tuoi piatti preferiti, vota e commenta i contenuti degli altri iscritti e crea il tuo network di amicizie nel mondo: MadeinKitchen è il primo food social network in cui puoi leggere, tradurre e sottotitolare le video ricette in quattro lingue.

Cosa aspetti? Entra a far parte del gruppo!

www.madeinkitchen.tv

Sommario

Tutte le ricette sono provate!

A tutta frutta!

La frutta estiva vitalizza tutti i dessert conferendo loro una sferzata di freschezza e bontà.

pag.2

"Io porto il dolce"

Quante volte avete pronunciato questa frase? Una grigliata fra amici, una festa di compleanno, un tè con le amiche... Ogni occasione è buona per "chiudere" in dolcezza.

pag.8

Dolci mondiali

Per tifare e sostenere la nostra amatissima nazionale di calcio realizziamo le torte che faranno impazzire tutti i tifosi.

pag.12

Jurassic Party

Ti senti più un Tyrannosaurus Rex o un cordiale Brontosauro? Che tu sia di una specie o dell'altra, qui organizziamo la festa che fa per te!

pag. 34

Rubriche

Torte

Buone, belle ed invitanti.

pag. 18

Crostate

Per tutti i gusti.

pag. 22

Dolci al cucchiaio

In coppa è meglio.

pag. 26

Biscotti & Pasticcini

Secchi per la colazione o farciti per il tè.

pag. 30

Bricoliamo: è qui la festa!

L'allestimento, i giochi e i dolci che renderanno speciale la vostra festa.

pag.34

Da lettrice a lettrice

Le pagine per chiacchierare insieme.

pag.38

Mercato

Le novità per la casa e la dispensa.

pag.40

Celiachia

La ricetta per chi non tollera il glutine.

pag.41

Agenda

Notizie, feste e manifestazioni dal mondo della pasticceria.

pag.43

Elenco ricette

Dolce alle pesche	pag. 3
Panna cotta con melone e ananas	pag. 3
Gelato alle ciliegie	pag. 4
Torta rustica alla macedonia	pag. 5
Crostata con cacao e pesche	pag. 6
Torta farcita con yogurt e frutta	pag. 7
Torta di compleanno	pag. 9
Crostata del sole	pag. 9
Crostatine tutti i gusti	pag. 10
Charlotte estiva	pag. 11
Torta maglietta	pag. 13
Torta del pallone	pag. 14
Torta stadio	pag. 16
Minisavarin con crema e frutta	pag. 19
Ciambella al cacao	pag. 19
Torta moka	pag. 20
Plum cake al cioccolato e cocco	pag. 21
Crostata con fragole, panna e yogurt	pag. 23
Crostata gialla con crema, kiwi e ananas	pag. 23
Crostata nettarina	pag. 24
Crostata mirtilli e ricotta	pag. 25
Semifreddo alla pesca	pag. 27
Coppe con le ciliegie	pag. 27
Budini con la frutta	pag. 28
Bignè	pag. 28
Profiterole al limone	pag. 29
Biscotti Piccadilly	pag. 31
Biscotti con farcia al cioccolato	pag. 31
Muffins alle carote	pag. 32
Muffins Dino	pag. 34
Coscette di brontosauro arrosto	pag. 35
Crostatine "cavernicole"	pag. 36
Ghiaccioli "giurassici"	pag. 37
Biscotti fior di mandorlo	pag. 41

A tutta Frutta!

La frutta estiva vitalizza tutti i dessert conferendo loro una sferzata di freschezza e bontà.

Piatto Nachtmann

Dolce alle pesche

Preparazione 30 minuti • Cottura 35 minuti
Stampo Ø 24 cm • Per 6 persone

Ingredienti

base:
150 g di savoiardi
80 g di burro
farcia:
250 g di formaggio spalmabile
100 g di zucchero
2 uova
80 g di burro
300 g di pesche sciroppate
decorazione:
zucchero a velo

Preparazione

Base: frullate i savoiardi con il burro. Rivestite lo stampo unto e infarinato pressando il composto sui bordi e sul fondo.

Farcia: lavorate il burro con lo zucchero.
Unite, sempre montando, i tuorli, poi il formaggio sbattuto a parte. Incorporate infine gli albumi montati a neve.

Versate il composto nello stampo e disponete le pesche tagliate a fettine e asciugate con la carta da cucina. Infornate il dolce a 175° per 35 minuti.

Quando il dolce sarà cotto, sfornatelo. Una volta tiepido eliminate lo stampo.

Decorazione: spolverizzate il bordo con lo zucchero a velo.

1. **Pressate l'impasto nello stampo.**

2. **Ai tuorli unite il formaggio.**

3. **Versate la farcia nello stampo.**

4. **Disponete la frutta e infornate.**

Panna cotta con melone e ananas

Preparazione 20 minuti • Cottura q.b. • 6 vasetti con coperchio • Per 6 persone

Ingredienti

100 g di polpa di melone
150 g di polpa di ananas
350 g di panna
150 g di latte
130 g di zucchero
10 g di colla di pesce
2 cucchiai di liquore all'arancia
decorazione:
fettine di kiwi, lamponi

Preparazione

Frullate ananas e melone con 80 g di zucchero e il liquore. Passate il composto nel colino. Conservatene a parte 4 cucchiai (vi serviranno per guarnire i dessert).

In una casseruola versate il latte, la panna e lo zucchero rimasto. Portate a bollore, poi allontanate dal calore e unite la colla di pesce già ammorbidita in acqua fredda e ben strizzata. Lasciate raffreddare senza che il composto indurisca, poi unite il frullato.

Mescolate bene e versate il composto nei vasetti. Chiudete i vasetti con il coperchio e ponete il frigo per 4/5 ore.

Decorazione: arricchite i dessert versando in superficie il frullato e guarnite con la frutta.

1. **Passate il frullato nel colino.**

2. **Versate il composto nei vasetti.**

Tovagliolo Linum

Ciotola Villa d'Este, cucchiaini Michielotto

Gelato alle ciliegie

Preparazione 30 minuti • Coppe monoporzione • Per 4 persone

Ingredienti

400 g di ciliegie pulite e denocciolate
200 g di zucchero, 200 g di latte
200 g di panna fresca
1 cucchiaio di succo di limone
1 bustina di vanillina
■ **decorazione:** *ciliegie, scorze di limone*

Preparazione

■ Passate le ciliegie in padella con lo zucchero e cuocete da quando spicca il bollore per una decina di minuti. Allontanate dal calore e frullate le ciliegie con il succo di limone. Conservate da parte 80 g del liquido di cottura e due cucchiai di frutti.

■ Mescolate la panna al latte, poi unitevi il frullato di ciliegie, aromatizzate con la vanillina e versate tutto nella gelatiera. Procedete secondo le istruzioni in dotazione all'elettrodomestico. Ponete il gelato pronto in freezer.

■ **Decorazione:** sul fondo delle coppe ponete le ciliegie cotte con il loro liquido, poi sovrapponete le palline di gelato. Completate con altri frutti (cotti e freschi), poi scorze di limone.

1. Cuocete le ciliegie denocciolate con lo zucchero.

2. Lasciatele raffreddare e conservate a parte un poco di fondo di cottura.

3. Unite insieme latte e panna fresca.

4. Unite anche il frullato di ciliegie e passate in gelatiera.

Il gelato di ciliegie è fresco e dissetante, ideale per un fine pasto o una gustosa merenda.

Torta rustica alla macedonia

Preparazione 30 minuti • Cottura 45 minuti
Stampo Ø 22 cm • Per 6 persone

Ingredienti

150 g di farina, 3 uova piccole, 130 g di zucchero
100 g di yogurt intero, 30 g di olio di oliva, 30 g di amido di mais
1 cucchiaino di lievito, 1 pizzico di sale, 1 limone, 1 pesca nettarina
4 fette di ananas sciroppato, 1 piccola pera, zucchero in granella

Preparazione

- Sbattete le uova con lo zucchero, poi unite la buccia grattugiata del limone, l'olio, le farine setacciate con il lievito e il sale e infine lo yogurt. Tagliate a cubetti la frutta, tamponatela con carta da cucina per asciugarla e aggiungetela alla massa (conservatene da parte 3 cucchiai).
- Versate l'impasto nello stampo imburrato e infarinato, poi distribuite in superficie la frutta rimasta. Spolverizzate con zucchero in granella. Infornate a 180° per 45 minuti.
- Quando la torta sarà cotta, sfornate e sformatela sulla gratella a raffreddare.

1. **Alla massa unite l'olio.**

2. **Setacciate sul composto le farine.**

3. **Unite lo yogurt.**

4. **Prima di versare nello stampo unite anche la frutta.**

Crostata con cacao e pesche

Preparazione 60 minuti • Cottura 30 minuti • Stampo 35x11 cm • Per 8 persone

Ingredienti

450 g di pasta frolla

■ **farcia:** *70 g di mandorle, 4 tuorli, 1 uovo 120 g di zucchero, 30 g di farina, 40 g di burro 30 g di cacao, 400 g di latte, 3 cucchiai di biscotti tritati fini 1 bicchierino di liquore all'arancia, 2 pesche*

■ **decorazione:**

10 cucchiaini di crema spalmabile al cioccolato, 10 lamponi

Preparazione

■ **Farcia:** in una casseruola sbattete i tuorli e l'uovo con lo zucchero, diluite con un goccio di latte, poi aggiungete la farina e il cacao. Completate con il latte restante.

■ Ponete la crema su fiamma moderata e, senza smettere di mescolare, fatela addensare. Una volta cotta la crema, allontanate dal calore ed aggiungete le mandorle tritate finissime, il liquore e il burro.

■ Spolverizzate la superficie della crema con un poco di zucchero semolato e lasciate intiepidire. Nel frattempo stendete la pasta frolla con il mattarello allo spessore di 4/5 mm, poi rivestite lo stampo da crostata già imburrato e infarinato.

■ Pungete la pasta con una forchetta, poi ricoprite con i biscotti tritati. Adagiate le pesche tagliate a fettine, quindi versate la crema tiepida e livellatela con un cucchiaio.

■ Infornate a 175° per 20 minuti, poi proseguite la cottura per altri 10 minuti con forno statico e calore solo sotto.

■ **Decorazione:** guarnite la crostata con dei ciuffi di crema al cioccolato e con i lamponi.

Torta farcita con yogurt e frutta

Preparazione 40 minuti • Cottura 30 minuti • Stampo 30x20 cm • Per 8 persone

Ingredienti

torta base:

5 uova, 150 g di zucchero
80 g di farina
80 g di fecola di patate
1 cucchiaino di lievito
1 pizzico di sale

farcia:

250 g di yogurt bianco
450 g di albicocche sciroppate
4 cucchiai di zucchero
succo di limone
12 g di colla di pesce
40 g di pistacchi tritati
200 g di panna
gelatina di albicocche

decorazione:

fettine di albicocche

Preparazione

Torta base: lavorate i tuorli con lo zucchero fino a renderli cremosi. A parte montate gli albumi con un cucchiaio di zucchero semolato. Setacciate sulla massa le farine con il lievito e il sale alternando con gli albumi montati.

Versate il composto nello stampo imburrato e infarinato. Infornate a 170° per 30/35 minuti. Verificate la cottura del dolce inserendo al centro uno stecchino di legno: se ne uscirà pulito, la torta sarà cotta.

Farcia: scolate le albicocche dal liquido di governo e conservatelo a parte. Asciugate con carta da cucina le albicocche, poi frullatene la metà e tagliate a cubetti quelle rimaste.

Unite il frullato e i pezzetti di frutta allo yogurt, poi aggiungete lo zucchero, due cucchiai di succo di limone e infine la metà dei pistacchi.

Scaldate 3 cucchiai di liquido di governo delle albicocche e scioglietevi la colla di pesce già ammollata in acqua fredda per 10 minuti e ben strizzata. Aggiungete la colla di pesce sciolta alla farcia, mescolate bene e, quando inizierà a solidificare, incorporatevi la panna montata.

Assemblaggio: dividete la torta a metà, farcitela con la crema e ricomponetela.

Decorazione: pennellate la superficie della torta con la gelatina calda. Guarnite il centro con le fettine di albicocche e il bordo con i pistacchi rimasti.

1. Miscelate il frullato allo yogurt.

2. Unite anche i pezzetti di albicocche.

3. Completate con la colla di pesce sciolta.

Piattini Fasano

"Io porto il Dolce"

Quante volte avete pronunciato questa frase? Una grigliata fra amici, una festa di compleanno, un tè con le amiche... Ogni occasione è buona per concludere in dolcezza con il dolce più adatto.

Torta di compleanno

Preparazione 40 minuti
Cottura 30 minuti
Stampo Ø 24 cm • Per 6/8 persone

Ingredienti

■ **pan di Spagna:** *6 uova*
180 g di zucchero, 150 g di farina, 1 arancia
■ **farcia:** *300 g di latte, 4 tuorli*
100 g di zucchero, 30 g di farina
120 g di cioccolato fondente
1 bicchierino di liquore all'arancia
120 g di panna montata
■ **bagna alla vaniglia:**
50 g di acqua, 50 g di zucchero
1/2 cucchiaino di aroma vaniglia
■ **decorazione:**
gelatina di albicocche
farina di cocco, candeline colorate

Preparazione

■ **Pan di Spagna:** sbattete a lungo le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto molto sostenuto e spumoso (dovrà scendere a nastro). Incorporate la farina, poi mescolate delicatamente dal basso verso l'alto. Aromatizzate con la scorza grattugiata dell'arancia. Versate il composto nello stampo unto e infarinato e ponete in forno a 180° per 28/30 minuti. Quando la torta sarà cotta, sfornate e sformatela sulla gratella a raffreddare.

■ **Bagna:** portate ad ebollizione l'acqua con lo zucchero per 4/5 minuti. Lontano dal fuoco aromatizzate con la vaniglia.

■ **Farcia:** sbattete i tuorli con lo zucchero e, quando saranno spumosi, aggiungete la farina. Senza smettere di mescolare, versate a filo il latte. Ponete la crema sul fuoco e, sempre mescolando, addensatela. Allontanate dal calore ed aggiungete il cioccolato spezzettato e il liquore. Quando sarà fredda, incorporate anche la panna montata.

■ **Assemblaggio:** dividete la torta a metà. Inumidite i dischi con la bagna fredda. Farcitela con la crema e ricomponetela.

■ **Decorazione:** pennellate la torta con la gelatina di albicocche calda. Distribuite la farina di cocco fino a ricoprire tutta la superficie e i bordi. Servitela a temperatura ambiente illuminata dalle candeline colorate.

1. Alla battuta unite la farina.

2. Pennellate il pan di Spagna con la bagna.

3-4. Farcitelo e ricomponetelo.

5. Ricopritelo con il cocco e le candeline.

Crostata del sole

Preparazione 50 minuti • Cottura 35 minuti
Stampo Ø 24 cm • Per 8 persone

Ingredienti

■ **frolla al limone:** *400 g di pasta frolla aromatizzata al limone*
■ **farcia:** *100 g di panna, 100 g di ricotta*
25 g di farina, 120 g di zucchero
3 uova, buccia grattugiata di 1 limone
■ **decorazione:** *2/3 prugne gialle*
2 kiwi, 1 papaya, foglioline di menta

Preparazione

■ **Frolla:** stendete la pasta sottile e foderate lo stampo unto e infarinato. Rifilate i bordi e mettete lo stampo in frigo.

■ **Farcia:** sbattete le uova con lo zucchero senza montarle. Unite la panna alla ricotta e amalgamatele alla battuta di uova. Versate la farina e aromatizzate con la buccia di limone grattugiata. Togliete lo stampo dal frigo e versate la farcia nel guscio di frolla livellando. Infornate a 175° per 30 minuti, poi ancora per 5 minuti con calore solo sotto.
Dopo aver sfornato e fatto raffreddare sulla griglia la crostata, decoratela disponendo 3 file concentriche di fettine di frutta alternando i colori.

Caraffa e bicchieri RCR

1. Foderate gli stampi con la frolla.

2. Farcitene una parte con le confetture.

3. Al centro adagiate un fiore di pasta e cuocete.

Crostatine tutti i gusti

Preparazione 60 minuti • Stampini Ø 7/8 cm • Per 14 tartellette

Ingredienti

■ **frolla:** *200 g di farina, 15 g di fecola*
100 g di burro, 65 g di zucchero a velo
2 gocce di aroma al limone

■ **farcia:** *50 g di confettura di amarene*
50 g di marmellata di arance
50 g di confettura di prugne

■ **crema (per 6 crostatine):**
100 g di latte, 1 tuorlo
10 g di farina
40 g di zucchero
1 puntina di vanillina

■ **decorazione:**
100 g di panna montata zuccherata
ribes, kiwi,
1 pesca, mirtilli

Preparazione

■ **Frolla:** impastate velocemente gli ingredienti indicati, poi stendete subito la pasta a 2 cm di spessore foderando gli stampini unti e infarinati. Rifilate la pasta lasciando un bordo abbondante e bucherellate il fondo. Ritagliate anche dei fiorellini dalla frolla avanzata.

■ Farcite alcune tartellette con le diverse confetture e inserite al centro un fiorellino di frolla. Cuocete insieme per 16 minuti a 180° sia le tartellette farcite, che quelle vuote (non occorre carta e riso). Sfornate e, dopo 5 minuti, sformate le tartellette farcite.

■ **Crema:** montate il tuorlo con lo zucchero, versate la farina e stemperate con il latte a filo mescolando continuamente. Fate addensare la crema su calore moderato e, da ultimo, aromatizzate con la vanillina. Lasciate che la crema si raffreddi, poi farcite alcune crostatine e decoratele con una fettina di pesca, un pezzetto di kiwi e un mirtillo. Inserite la panna montata zuccherata in una sacca da pasticciere con bocchetta a stella media e spremete tanti ciuffetti sulle tartellette rimaste. Decorate la sommità di ogni ciuffo con un chicco di ribes rosso. Se usate la panna fresca, ricordate di servire subito le crostatine (o al massimo entro 30 minuti, se le conservate in frigo).

Charlotte estiva

Preparazione 30 minuti • Stampo Ø 20 cm
Per 8/10 persone

Ingredienti

■ *1 base di pan di Spagna già pronta*
■ **crema:**
1/2 l di latte, 4 tuorli, 25 g di amido di mais, 150 g di zucchero
250 g di panna montata, 12 g di colla di pesce
1 bicchierino di limoncello, buccia grattugiata di 1 limone
■ **decorazione:** *biscottini, fettine di frutta, pistacchi dolci tritati*

Preparazione

■ **Crema:** montate i tuorli con lo zucchero, aggiungete l'amido di mais e, a filo, il latte freddo. Mescolate con la frusta per evitare la formazione di grumi. Ponete la casseruola su fuoco moderato e fate addensare la crema sempre mescolando. Allontanate la casseruola dal calore e scioglietevi la colla di pesce ammollata per 10 minuti in acqua fredda e strizzata, infine aromatizzate con il liquore e la buccia grattugiata.

■ Lasciate raffreddare la crema mescolandola ogni tanto. Una volta fredda, incorporate con delicatezza la panna montata. Tagliate il pan di Spagna alto cm 2, inseritelo nel cerchio mobile e inumiditelo con qualche goccia di limoncello. Versate la crema e ponete la charlotte in frigorifero per 6 ore circa.

■ **Decorazione:** eliminate il cerchio mobile e disponete la charlotte sul piatto di servizio. Fate aderire al bordo i biscottini e completate la decorazione con le fettine di frutta al centro e i pistacchi dolci tritati lungo il bordo.

1. **Alla battuta di tuorli unite l'amido di mais.**

2. **Diluite con il latte freddo e cuocete la crema.**

3. **Quando sarà fredda unite la panna montata.**

4. **Versate nello stampo e ponete in frigo a solidificare.**

Bicchieri Guzzini

Dolci Mondiali

Per "gustare" i Mondiali in tutta dolcezza.

Torta maglietta

Preparazione 30 minuti, solo per la base
Cottura 45 minuti
Stampo a maglietta 28 x 27 cm
Per 12/14 persone

Ingredienti

■ **torta:** *10 uova*
320 g di zucchero a velo
350 g di farina
50 g di fecola
70 g di mandorle
270 g di burro
100 g di latte
1 limone grosso
60 g di gocce di cioccolato
1+1/2 bustina di lievito
5 pizzichi di sale

■ **per decorare:**
4 cucchiai di gelatina di albicocche
1 pennarello alimentare

■ **glassa:**
600 g + 4 cucchiaini di zucchero a velo setacciato
70 g di succo di limone
70 g di albume
colorante alimentare azzurro

■ **per lo stemma:**
50 g di fondente o pasta di mandorle
coloranti alimentari verde e rosso
stelline gialle di zucchero

Preparazione

■ **Torta:** montate il burro morbido con lo zucchero a velo, la buccia grattugiata del limone e il latte versato a filo. Senza smettere di montare unite un uovo alla volta. Setacciate sul composto le farine con il lievito e il sale. Completate con le mandorle tritate fini e le gocce di cioccolato.

1 Versate il composto nello stampo imburrato e infarinato. Livellate la superficie e infornate a 170° per 45 minuti. Una volta cotta, sfornate la torta e sformatela sulla gratella a raffreddare.

2 Con un pennarello alimentare tracciate la linea del collo e delle maniche.

3 Pennellate la superficie della torta con la gelatina calda.

■ **Glassa:** con una frusta lavorate lo zucchero a velo con l'albume e il succo di limone. Prelevate 50 g di glassa e unitevi 2 cucchiaini di zucchero a velo. Proteggete con pellicola e conservate a parte.

4 Colorate la glassa con il colorante azzurro. Prelevatene circa 50 g e addensatela unendo ancora 2 cucchiaini di zucchero a velo.

5-6 Ponete la ghiaccia azzurra nel conetto di carta oleata e disegnate le righe che delimitano il collo e le maniche.
Con la ghiaccia bianca posta in un altro conetto di carta oleata disegnate le strisce sulle maniche e il colletto.

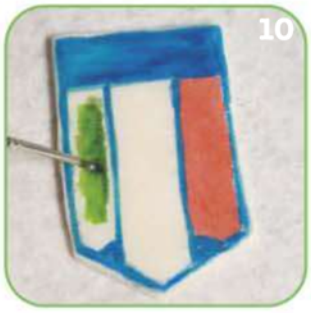
7 Versate sulla torta la glassa azzurra, poi con un cucchiaio stendetela fino a ricoprire tutta la torta.
Lasciate asciugare del tutto.

8-9 Stendete il fondente e incidete la sagoma dello stemma.

10 Con il pennello e i coloranti alimentari riproducete sullo stemma la bandiera italiana con la striscia colorata verde, bianca (quindi neutra) e rossa.

11 Con la ghiaccia bianca rimasta nel conetto scrivete "ITALIA" nella parte superiore dello stemma e completate apponendo le stelline nella parte inferiore.

12 Sistemate lo stemma sulla torta incollandolo con un poco di gelatina di albicocche.



Torta del pallone

Preparazione 40 minuti, solo per la base
Cottura 70 minuti
Stampo semisferico a pallone Ø 24 cm h 9 cm
Per 10 persone

Ingredienti

torta:

300 g di zucchero
320 g di burro morbido
300 g di farina
80 g di fecola
7 uova
50 g di cacao amaro
1 bustina + 2 cucchiani di lievito
5 pizzichi di sale
50 g di latte
2 bustine di vanillina
50 g di liquore Sangue Morlacco
gelatina di albicocche per lucidare

ganache al fondente:

240 g di cioccolato fondente
100 g di panna

ganache bianca:

300 g di cioccolato bianco
80 g di panna

prato verde:

30 g di farina di cocco
colorante alimentare verde

Preparazione

1 Montate il burro morbido con lo zucchero e la vanillina.

2 Quando risulta spumoso, incorporate un uovo alla volta.

3 Sulla battuta setacciate le farine, il lievito e il sale.

■ Stemperate con il latte, poi amalgamate il cacao e il liquore.

4-5 Imburrate e infarinate lo stampo, versate l'impasto, livellatelo e infornate a 170° per 1 ora, poi abbassate la temperatura a 160° e protraete la cottura ancora per 10 minuti.

■ Sfornate e attendete 10 minuti prima di sformare la torta lasciandola raffreddare sulla griglia.

6 Se occorre pareggiate la base e pennellate con la gelatina di albicocche calda.

7-8-9-10 Ganache: preparate separatamente e con lo stesso metodo le due ganache scaldando la panna e facendovi sciogliere i due tipi di cioccolato.

11-12 Mescolate e lasciate raffreddare. Inserite le due ganache in due tasche da pasticceria con bocchetta tonda media. Con la ganache al fondente ripassate per 2 o 3 volte i contorni creando uno spessore di circa mezzo centimetro, poi riempite l'esagono in alto e i mezzi esagoni di base.

13 Con la ganache bianca riempite gli esagoni rimanenti.

14 Stemperate il colorante verde in pochissima acqua e colorate il cocco, poi pennellate i bordi del piatto con la gelatina di albicocche, quindi fatevi aderire il cocco verde.

■ Disponete al centro il pallone.

Se manca lo stampo semisferico...

Usate uno stampo rettangolare di cm 20 x 30 e realizzate un pan di Spagna nel modo seguente: su un bagnomaria caldo montate 375 g di uova sgusciate con 170 g di zucchero. Quando la battuta risulta ben areata e omogenea, aromatizzate con una bustina di vanillina. Setacciate sulla massa 160 g di farina e 40 g di fecola. Versate l'impasto nello stampo imburrato e infarinato, quindi infornate a 180° per 40 minuti. Quando il pan di Spagna sarà cotto, sfornatelo e sformatelo sulla gratella a raffreddare. Tagliate la base fredda in due parti, una maggiore dell'altra. Pennellate con gelatina di albicocche e farcite a piacere. Sovrapponete le due basi, sagomatele stondandole e create la cupola con gli sfridi.

Torta stadio

Preparazione 40 minuti (per le basi)
Cottura torta 35 minuti
Cottura plum cake 45 minuti
Stampo 30x40 cm
2 stampi da plum cake 11 x 30 cm
Per 30 persone

Ingredienti

torta:
600 g di uova sgusciate (12 uova medie)
480 g di zucchero, 480 g di farina
50 g di mandorle tritate fini
40 g di fecola, 3 pizzichi di sale
buccia grattugiata di 2 limoni
12 g di lievito (3 cucchiaini circa)

plum cake:
600 g di farina, 200 g di latte
320 g di burro, 10 uova
400 g di zucchero
2 bustine di lievito, 6 pizzichi di sale
buccia grattugiata di 2 limoni

decorazione:
150 g di pasta di mandorle neutra
500 g di pasta di mandorle verde
700 g di glassa fondente al cioccolato
1 vasetto di gelatina di albicocche
50 g di farina di cocco
caramelle, 1 caramella bianca
coloranti alimentari
rosso, giallo, verde, blu

porte: *filo di ferro, tessuto a rete pennarelli alimentari*

ghiaccia:
840 g di zucchero a velo
60 g di succo di limone
60 g di albumi
zucchero a velo q. b.
1 bicchierino di liquore all'anice

Preparazione

Base torta: montate molto bene le uova con lo zucchero, setacciate le farine, il lievito e il sale e incorporatele mescolando. Unite da ultimo le mandorle e le raschiature dei limoni. Versate nello stampo grande unto e infarinato, poi cuocete per 35 minuti a 175°. Sfornate e sformate su una gratella.

Plum cake: montate il burro e lo zucchero e unite poco alla volta il latte a temperatura ambiente. Incorporate un uovo alla volta e aromatizzate con la buccia dei limoni grattugiata. Setacciate e incorporate la farina, il lievito e il sale, quindi versate nei due stampi da plum cake unti e infarinati. Cuocete per 45 minuti a 175°, poi sfornate e sformate sulla griglia a raffreddare.

1 **Montaggio:** disponete la torta base su un vassoio a misura e pennellatela con la gelatina di albicocche.

2 Tagliate a metà i due plum cake nel senso della diagonale,

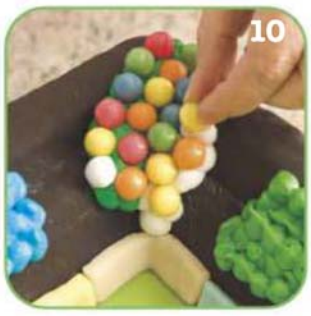
3 poi ogni pezzo a trapezio con altezza di 5 cm (eliminate, cioè, la punta).

4 Praticate nel senso di tutta la lunghezza un'incisio-

ne ad angolo retto per creare le gradinate e pennellate tutti i pezzi con la gelatina di albicocche.

5 Stendete a 2 mm di spessore la pasta fondente al cioccolato sul piano di lavoro cosparso di zucchero a velo e rivestite le gradinate, poi rifilate i bordi.

6 Stendete 500 g di pasta di mandorle verde a 4 mm di spessore e rivestite la superficie del campo.



7 Posizionate le gradinate e ripulite tutto dalle tracce di zucchero a velo usando un pennellino intinto nel liquore.

8 Colorate di azzurro e giallo circa 150 g di pasta e ricavatene dei rettangoli alti 2 cm e variamente lunghi, che sistemerete alternati alla base delle gradinate.

■ **Ghiaccia:** preparatela sbattendo gli ingredienti fino ad ottenere una consistenza soda e dividetela in 4 ciotole (proteggetele sempre con pellicola durante i tempi di lavoro): 1 bianca, 1 rossa, 1 azzurra e 1 verde.

9 Inserite le varie ghiacce in conetti a punta tonda grande e deponete le varie serie di pallini colorati: il tricolore lungo le pareti lunghe dello stadio e gli altri colori dietro le porte (come da foto). Conservate 4 cucchiai di ghiaccia bianca per le rifiniture.

■ Colorate di giallo la ghiaccia avanzata e completate le curve o gli altri spazi.

10 Negli angoli del campo inserite le caramelle tonde.

11 Disegnate le linee del campo con la ghiaccia bianca posta in un conetto a punta sottile e delineate anche gli striscioni.

12-13-14

Piegate il fil di ferro a rettangolo per le porte, cucite la rete e posizionatele. Colorate la caramella bianca come un pallone e disegnate le scritte a bordo campo.

■ Pennellate l'esterno inferiore dello stadio con la gelatina di albicocche e fatevi aderire la farina di cocco. Disponete le caramelle, le bandierine e gli striscioni.

Torte & tortine

Cestino Primo'Gi

Minisavarin con crema e frutta

■ *Preparazione 40 minuti (esclusi i tempi di lievitazione)* ■ *Cottura 18/20 minuti*
■ *Stampo a impronta da savarin* ■ *Per 6 persone*

Ingredienti

300 g di farina Manitoba
2,5 g di malto
60 g di zucchero
20 g di lievito di birra
120 g di uova, 150 g di burro
80 g di latte, 1 bustina di vanillina

■ **bagna al rum:**
100 g di acqua
50 g di zucchero, 50 g di rum

■ **decorazione:**
gelatina di albicocche
crema pasticciera
fragole, lamponi, ananas

Preparazione

■ **Bagna al rum:** sobbollite per 5 minuti l'acqua e lo zucchero. Allontanate dal calore ed unite il liquore. Fate raffreddare la bagna.

■ In una ciotola setacciate 90 g di farina e impastatela con il lievito e il malto sciolti nel latte (1 tazzina). Aggiungete altro latte fino ad ottenere un panetto molto morbido. Lasciatelo lievitare protetto fino al raddoppio del volume. All'impasto lievitato aggiungete tutti gli ingredienti rimasti, lavorando con energia fino ad ottenere una massa ben omogenea che si stacchi bene dalla ciotola. Proteggetela e lasciate lievitare ancora per 2 ore. Rompete la lievitazione, lavorate ancora, poi avvolgete la pasta in pellicola e trasferitela in frigo per 8/10 ore.

■ Rilavorate nuovamente la pasta, quindi ricavate delle piccole porzioni tonde che porrete negli stampi a impronta. Proteggete e lasciate lievitare fino al raddoppio del volume, poi infornate a 180° per 18/20 minuti.

■ Quando i savarin saranno dorati, sfornate e sformate. Lasciateli raffreddare prima di bagnarli ripetutamente con la bagna al rum e pennellateli con la gelatina bollente.

■ **Decorazione:** al centro dei dolci distribuite la crema e guarnite con la frutta.

1. Lasciate lievitare la pasta nello stampo a impronte.

2. Pennellate i savarin con la gelatina calda.

3. Farcite con un bel ciuffo di crema pasticciera.

4. Guarnite con la frutta e servite subito.

Ciambella al cacao

■ *Preparazione 30 minuti* ■ *Cottura 40 minuti* ■ *Stampo da ciambella Ø 26 cm* ■ *Per 8 persone*

Ingredienti

180 g di burro morbido, 250 g di zucchero, 3 uova
340 g di farina, 1 cucchiaino di lievito, 1 pizzico di sale
20 g di cacao, 200 g di latte tiepido
1 tazzina di caffè ristretto, 1 bustina di vanillina

■ **decorazione:** *gelatina di albicocche*
granella di nocciole

Preparazione

■ In una ciotola sbattete il burro con lo zucchero fino ad ottenere un composto cremoso e bianco. Unite, senza smettere di mescolare, le uova, una alla volta. Sempre sbattendo incorporate poco per volta il latte, alternando con la farina setacciata con il lievito, il cacao e il sale. Aromatizzate con la vanillina e il caffè ristretto freddo. Ungete e infarinate lo stampo, quindi versate l'impasto. Ponete la ciambella in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti. Una volta cotta, sfornate la ciambella e sformatela sulla gratella a raffreddare.

■ **Decorazione:** pennellate la superficie con la gelatina di albicocche calda e cospargetela con la granella di nocciole.

Torta moka

■ *Preparazione 60 minuti* ■ *Cottura 25 minuti* ■ *Stampo Ø 25 cm* ■ *Per 8 persone*

Ingredienti

■ **torta:** *4 uova, 100 g di zucchero*
80 g di farina, 80 g di fecola
1 cucchiaino di lievito, 1 pizzico di sale
■ **farcia:** *250 g di mascarpone*
100 g di zucchero a velo
200 g di panna montata
1 tazzina di caffè ristretto
■ **sciroppo:** *50 g di acqua*
30 g di zucchero
2 cucchiai di maraschino
■ **ganache:** *120 g di cioccolato fondente tritato, 120 g di panna*
■ **decorazione:** *cioccolato grattugiato biscottini, 2 ciliegine candite*

Preparazione

■ **Torta:** montate a spuma le uova con lo zucchero, poi unite le farine setacciate con il lievito e il sale.
Versate la massa nello stampo imburrato e infarinato e infornate a 180° per 25 minuti. Sfornate la torta, eliminate lo stampo e ponetela a raffreddare sulla gratella.
■ **Sciroppo:** ponete sul fuoco in una casseruola l'acqua con lo zucchero, quindi fate bollire a tegame scoperto per 5 minuti.
Allontanate lo sciroppo dal fuoco ed aggiungete il liquore. Lasciate raffreddare lo sciroppo. Dividete la torta in 3 strati e pennellateli con lo sciroppo.
■ **Farcia:** sbattete il mascarpone con lo zucchero. Senza smettere di mescolare aromatizzate con il caffè freddo, poi incorporate anche la panna montata.
Il composto dovrà assumere una consistenza soffice.
■ Adagiate il primo strato di torta sul piatto da portata, distribuite un poco di farcia, sovrapponete il secondo disco e ripetete l'operazione di farcitura ultimando con l'ultimo strato. Ricoprite completamente la torta con la farcia rimasta. Ponete in frigo.
■ **Ganache:** alla panna bollente unite il cioccolato tritato. Mescolate e lasciate raffreddare.
Spalmate la ganache sulla superficie della torta.
■ **Decorazione:** apponete al centro della torta due biscottini, le ciliegine e un poco di cioccolato grattugiato.

Plum cake al cioccolato e cocco

- *Preparazione 30 minuti*
- *Cottura 55/60 minuti*
- *Stampo da plum cake 25x11 cm*
- *Per 6/8 persone*

Ingredienti

280 g di farina
200 g di burro
200 g di zucchero
80 g di farina di cocco
6 uova
80 g di gocce di cioccolato fondente
1 bustina di vanillina
2 cucchiaini di lievito
2 pizzichini di sale
decorazione:
gocce di cioccolato

Preparazione

- Lavorate a crema il burro morbido con metà zucchero fino ad ottenere una massa morbida e cremosa.
- A parte montate le uova con lo zucchero restante fino a renderle spumose e sostenute.
- Unite i due composti versando la battuta di uova nel burro, poi aromatizzate con la vanillina.

Miscelate accuratamente gli ingredienti.

- Unite la farina setacciata con il lievito e il sale, poi completate con la farina di cocco.
- Incorporate alla massa le gocce di cioccolato.

Versate il composto nello stampo imburrato e infarinato.

- Livellate la superficie e cospargete con altre gocce di cioccolato.

Infornate il plum cake a 180° e cuocetelo per 55/60 minuti.

- Quando il plum cake sarà cotto, sfornatelo e attendete una decina di minuti prima di sformarlo su una gratella a raffreddare.

Il binomio cocco e cioccolato è sempre vincente e regalerà un buon sapore al vostro plum cake.

1. Alla massa in lavorazione aggiungete la farina di cocco.

2. Completate l'impasto con le gocce di cioccolato.

3. Versate l'impasto nello stampo, poi ricoprite con le gocce di cioccolato.

Posata Modigliani, stampo Kaiser, vassoio Villeroy & Boch

Crostate & Crostatine

Crostata con fragole, panna e yogurt

■ *Preparazione 40 minuti* ■ *Cottura 25 minuti* ■ *Stampo Ø 25 cm* ■ *Per 6 persone*

Ingredienti

■ **pasta frolla:** *200 g di farina*
80 g di zucchero a velo, 100 g di burro
2 uova, 1 pizzico di sale
■ **farcia:** *7 g di colla di pesce*
250 g di panna fresca
150 g di yogurt bianco
100 g di zucchero semolato
1 bacca di vaniglia incisa e raschiata
■ **inoltre:** *500 g di fragole*
foglie di mentuccia
■ **sciroppo per gelatinare:**
100 g di acqua, 80 g di zucchero, 1 fialetta di aroma alla vaniglia
8 g di colla di pesce

Preparazione

■ **Frolla:** preparate rapidamente la frolla impastando gli ingredienti indicati, senza scaldare troppo la pasta.
■ Tirate la pasta allo spessore di 4 mm e foderate lo stampo imburrato e infarinato.
Coprite con un foglio di carta oleata, poi riempite la crostata con fagioli secchi.
■ Infornate a 180° e cuocete il guscio per 20 minuti, quindi eliminate carta e fagioli e proseguite la cottura per altri 5 minuti.
■ **Farcia:** ammorbidite la colla di pesce in acqua fredda, poi strizzatela. Portate ad ebollizione in una casseruola la panna con lo zucchero e la vaniglia raschiata, poi fuori dal fuoco, incorporate la colla di pesce facendola sciogliere. Appena fredda aggiungete lo yogurt e versate la farcia nel guscio di pasta. Mettete in frigorifero almeno per un'ora.
■ **Sciroppo:** fate restringere per circa 8 minuti l'acqua e lo zucchero, poi scioglietevi la colla di pesce già ammollata e strizzata.
■ Fuori dal fuoco aromatizzate con la vaniglia e lasciate che si raffreddi. Togliete la crostata dal frigo e distribuite sulla panna le fragole a pezzettoni. Lucidate la frutta con un abbondante strato di sciroppo e decorate con qualche fogliolina di menta.

1. **Portate a bollore la panna con lo zucchero.**

2. **Sciogliete la colla di pesce nella panna bollente.**

3. **Ricoprite le fragole con la gelatina.**

Crostata gialla con crema, kiwi e ananas

■ *Preparazione 40 minuti* ■ *Cottura 12 minuti* ■ *Stampo 35x11 cm* ■ *Per 6/8 persone*

Ingredienti

■ **pasta frolla con mandorle:**
2 tuorli, 30 g di mandorle tritate
180 g di farina
70 g di zucchero a velo
80 g di burro freddo a pezzettini
■ **crema:** *350 g di latte, 4 tuorli*
200 g di zucchero, 35 g di farina
■ **inoltre:** *100 g di albicocche pulite*
2 cucchiai di succo di limone
■ **decorazione:**
fette di kiwi e ananas
foglie di menta

Preparazione

■ **Pasta frolla:** impastate gli ingredienti per la frolla, senza scaldarli troppo, poi lasciate al freddo la pasta sotto pellicola per almeno 30 minuti.
■ **Crema:** scaldate il latte con 60 g di zucchero. In una ciotola montate i tuorli con 80 g di zucchero, poi incorporate la farina stemperando con il latte e sempre mescolando. Trasferite in una casseruola e addensate la crema su fuoco moderato, poi togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Frullate le albicocche con il succo di limone e lo zucchero rimasto e amalgamate la purea alla crema fredda.
■ Preparate il guscio di frolla foderando lo stampo già unto e infarinato. Cuocete in bianco senza riso o fagioli, per 10/12 minuti a 185°. Se si gonfia, bucherellate il fondo con uno stecchino. Sfornate e lasciate raffreddare.
■ Versate e livellate la crema nel guscio di frolla e riponete in frigo per 3/4 ore. Decorate infine con una fila alternata di fettine di kiwi e ananas ben sgocciolato e foglioline di menta.

Bicchiere: Zafferano, pala Modigliani

Crostata nettarina

■ *Preparazione 45 minuti* ■ *Cottura 35/40 minuti*
■ *Stampo Ø 24 cm* ■ *Per 8 persone*

Ingredienti

■ **pasta frolla:** *300 g di farina*
150 g di burro, 1 uovo
100 g di zucchero a velo
raschiatura di 1 limone
■ **farcia:** *300 g di latte, 3 tuorli*
70 g di zucchero, 50 g di farina
100 g di yogurt bianco naturale
1 puntina di vanillina
■ **inoltre:** *1 pesca noce grossa*
confettura di albicocche

Preparazione

■ **Pasta:** amalgamate rapidamente gli ingredienti con la punta delle dita per non scaldare l'impasto, poi copritelo con pellicola e raffreddatelo in frigo per almeno 30 minuti.

■ **Farcia:** scaldate il latte. In una ciotola montate con le fruste i tuorli e lo zucchero, poi incorporate la farina e stemperate con il latte caldo. Trasferite in una casseruola e addensate la crema su fuoco moderato mescolando continuamente.

■ Dopo aver tolto il recipente dal fuoco, lasciate intiepidire e aggiungete lo yogurt e l'aroma. Stendete sottile la pasta e foderate lo stampo già imburrato e infarinato, poi rifilatela sui bordi e bucherellate il fondo. Velate il fondo della frolla con la confettura di albicocche e disponetevi sopra a raggiera le fettine di pesca. Coprite con la farcia.

■ Modellate dei sottili filoncini con gli sfridi di pasta avanzati e disponeteli sulla superficie in doppio quadrato. Cuocete la crostata in forno caldo a 175° per 35/40 minuti.

1. **Montate i tuorli con lo zucchero, poi unite la farina e il latte.**

2. **Ponete sulla frolla la gelatina e le pesche.**

3. **Ricoprite tutto con la crema e livellate.**

4. **Sovrapponete le strisce di pasta e infornate a 175° per 40 minuti.**

Crostata mirtilli e ricotta

■ *Preparazione 30 minuti* ■ *Cottura 45 minuti*
■ *Stampo Ø cm 20* ■ *Per 4/5 persone*

Ingredienti

■ **250 g di pasta frolla al cacao:**
120 g di farina, 75 g di burro, 1 tuorlo, 50 g di zucchero
12 g di cacao, 1 bustina di vanillina
■ **farcia:** *180 g di ricotta, 50 g di zucchero*
1/2 cucchiaio di farina, 3 cucchiai di latte, 1 bustina di vanillina
1 uovo, 1 cestino di mirtilli
1 cucchiaio di confettura ai frutti di bosco
■ **decorazione:** *2/3 mirtilli, fettine di lime, zucchero a velo q.b.*

Preparazione

■ **Pasta frolla:** impastate rapidamente gli ingredienti unendo all'occorrenza un paio di cucchiai di acqua fredda, formate un panetto e ponetelo in frigo per 30 minuti. Stendete la frolla a 3/4 mm di spessore, rivestite lo stampo unto e infarinato, rifilate i bordi e bucherellate il fondo con una forchetta, quindi mettete in frigo.

■ **Farcia:** sbattete la ricotta con lo zucchero, poi amalgamatevi la farina e l'uovo. Sempre continuando a sbattere per rendere il composto omogeneo aromatizzate con la vanillina e versate il latte. Ritirate la crostata dal frigo e velatene il fondo con la confettura, quindi distribuite uno strato di mirtilli.

■ Versate sopra la farcia alla ricotta e infornate a 180° per 40 minuti, poi ancora per 5 minuti con calore solo dal basso. Una volta raffreddata, velate il bordo della crostata con zucchero a velo e apponete al centro alcuni mirtilli e fettine di lime.

1. Foderate lo stampo con la frolla e rifilate sui bordi.

2. Velate il fondo con la confettura.

2. Distribuite i mirtilli e ricoprite con la farcia.

Questa crostata saprà appassionare tutti gli amanti dei frutti di bosco.

Alzata Maxwel&Williams, tovagliolo Linum

Dolci *al Cucchiaio*

Semifreddo alla pesca

■ *Preparazione 50 minuti* ■ *Stampo 25x11 cm* ■ *Per 12/14 persone*

Ingredienti

250 g di pesche
70 g di albumi
150 g di zucchero
60 g di acqua
350 g di panna
8 g di colla di pesce
2 cucchiai di succo di limone

■ **crema alla fragola:**
120 g di fragole pulite
50 g di zucchero
8 g di fecola
120 g di panna

■ **decorazione:**
panna montata zuccherata
fettine di pesca e di papaia
lamponi, menta, lingue di gatto

Preparazione

■ Frullate le pesche con due cucchiai di succo di limone e 20 g di zucchero.

■ Ammollate la colla di pesce in acqua fredda, strizzatela e fatela sciogliere in un poco di frullato caldo, poi incorporate al resto. Ponete sul fuoco una casseruola con l'acqua e lo zucchero rimasto e portate ad ebollizione a tegame scoperto per 3/4 minuti (dovrete ottenere uno sciroppo). Iniziate a montare a neve gli albumi e, senza smettere di sbattere, versate a filo lo sciroppo bollente.

■ A parte montate la panna e incorporate poco alla volta il frullato di pesche (tenetene da parte 5 cucchiai), poi la neve di albumi. Foderate lo stampo con pellicola e versate metà composto, poi distribuite il frullato di pesche tenuto da parte e coprite con il resto della massa. Livellate la superficie e ponete in frigo per 6/8 ore.

■ **Crema alla fragola:** frullate le fragole con lo zucchero, poi passatele nel colino. Unite la fecola e mescolate per stemperare bene, poi unite la panna fredda e amalgamate.

■ Trasferite la casseruola su fuoco dolce e cuocete per pochissimi minuti mescolando. Lasciate raffreddare.

■ **Decorazione:** sformate il dolce sul piatto da portata, circondatelo con le lingue di gatto e spalmatelo in superficie con la crema alla fragola.

■ Trasferite la panna montata in una tasca da pasticciere e guarnite la superfcie.

■ Completate con la frutta e foglioline di menta.

1. Alla panna montata unite il frullato di pesche.

2. Incorporate la neve di albumi.

3. Versate nello stampo metà composto.

4. Distribuite il frullato di pesche.

Coppe con le ciliegie

■ *Preparazione 40 minuti* ■ *Cottura q.b.* ■ *Per 4 persone*

Ingredienti

■ **crema:** *1/2 l di latte, 2 uova*
45 g di farina, 100 g di zucchero
1 bustina di vanillina

■ **inoltre:** *150 g di mascarpone*
1 cucchiaio di zucchero a velo
8 savoiardi, liquore all'arancia q.b.

■ **ganache al cioccolato:**
200 g di panna fresca
130 g di cioccolato fondente

■ **decorazione:** *ciliegie*

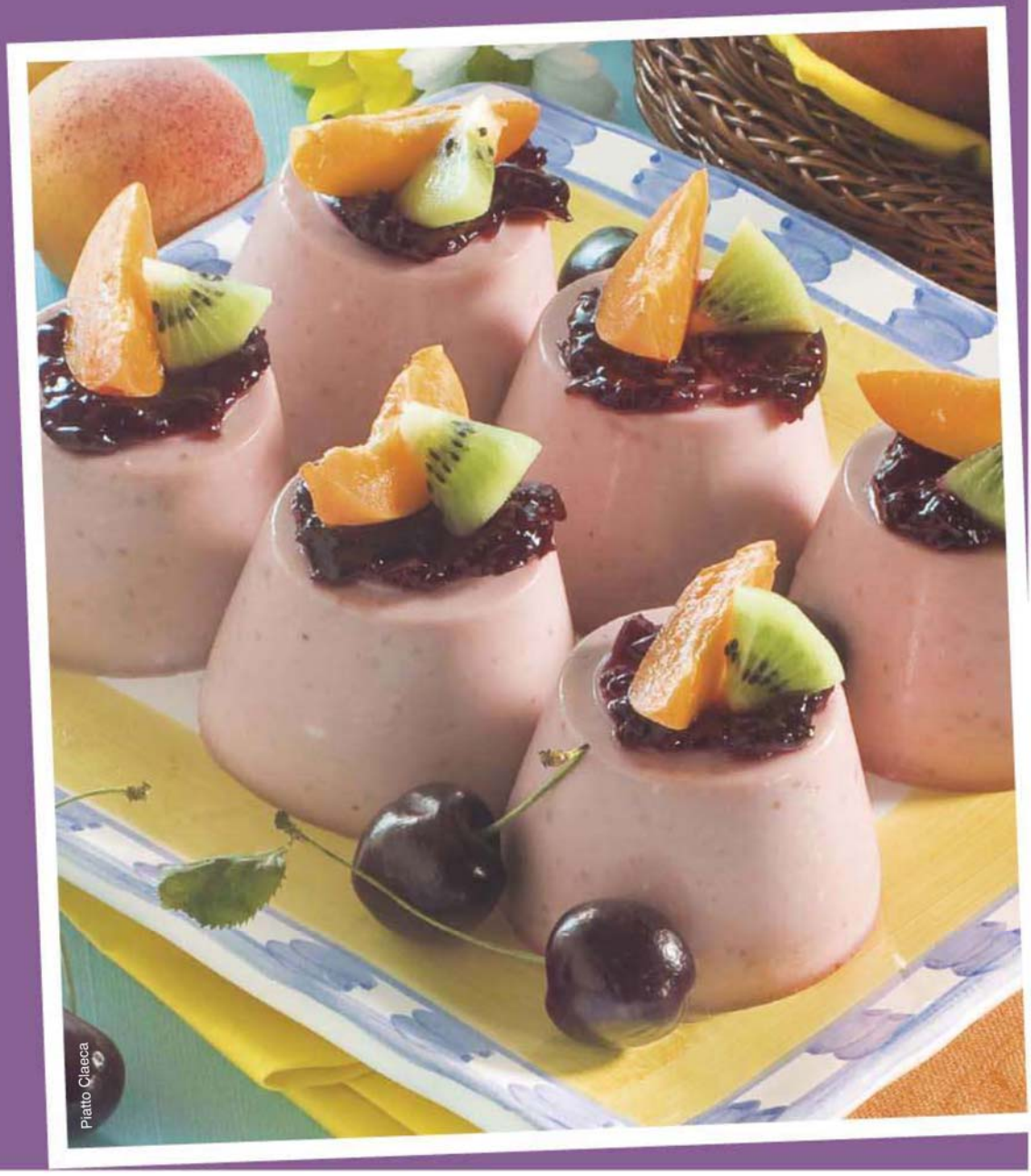
Preparazione

■ **Crema:** sbattete le uova con lo zucchero. Aggiungete un poco di latte e la farina, quindi amalgamate bene con una frusta. Diluite la crema con il restante latte. Ponete la casseruola sul fuoco e, senza smettere di mescolare, addensatela. Aromatizzate con la vanillina. Lasciate raffreddare la crema e unite il mascarpone sbattuto a parte con lo zucchero a velo.

■ **Ganache:** versate la panna bollente sul cioccolato tritato, miscelate e lasciate raffreddare il composto. Ponete sul fondo delle coppe i savoiardi, poi bagnateli con il liquore. Versate la ganache (conservatene a parte un poco per la decorazione finale) e alcune ciliegie. Coprite con la crema.

■ **Decorazione:** guarnite il centro delle coppe con la ganache rimasta e arricchite con una ciliegia.

Coppe RGR



Budini con la frutta

■ *Preparazione 30 minuti* ■ *Cottura q.b.*
■ *Stampo da budinetti monoporzione* ■ *Per 6 persone*

Ingredienti

■ **budino:**

200 g di latte fresco intero
250 g di panna fresca
1 pesca, 20 ciliegie nere, 4 albicocche
200 g di zucchero, 16 g di colla di pesce
3 cucchiai di liquore all'arancia
2 cucchiai di succo di limone

■ **decorazione:**

confettura di ciliegie, frutta fresca
olio di mandorle per lo stampo

Preparazione

■ **Budino:** ammollate la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti.
In una casseruola portate a bollore il latte con la panna e lo zucchero.
■ Allontanate dal calore e fatevi sciogliere la colla di pesce ben strizzata, quindi aromatizzate con il liquore.
■ Frullate le albicocche, la pesca e le ciliegie denocciolate con due cucchiai di succo di limone e aggiungete il composto di frutta alla panna ancora calda.
Lasciate raffreddare, ma non solidificare. ■ Pennellate con olio di mandorle gli stampini, quindi riempiteli con la crema e poneteli in frigo per 4 ore a rassodare.
■ **Decorazione:** prima di servire sformate i budinetti e decorateli in superficie con 1/2 cucchiaino di confettura e qualche fettina di frutta.

Bignè

■ *Preparazione 30 minuti*
■ *Cottura q.b.*
■ *Per 6 persone*

Ingredienti

250 g di acqua
200 g di farina
150 g di burro
5 g di sale
5+1/2 uova
un pizzico di zucchero

Preparazione

■ **Bignè:** ponete in una casseruola l'acqua con il burro, il pizzico di zucchero e il sale, portate dolcemente a bollore così che il burro risulti completamente sciolto.
Quando il composto avrà raggiunto il bollore, allontanate dal calore e aggiungete in un sol colpo la farina setacciata.
■ Mescolate velocemente con la frusta e rimettete subito sul fuoco.
■ Continuate a mescolare fino a quando l'impasto sarà asciutto e si staccherà dalle pareti, formando una palla.
■ Allontanate dal fuoco e unite un uovo alla volta, senza aggiungere il successivo prima che il precedente non sia ben amalgamato all'impasto.
Mescolate energicamente e lavorate l'impasto fino a quando sarà tiepido.
■ Il composto dovrà essere morbido.
■ Trasferite la pasta nel sac à poche con beccuccio tondo liscio. Foderate la placca con carta da forno.
■ Con l'impasto spremete delle palline grosse poco più di una noce distanziandole fra loro. Infornate a 200° per 15/16 minuti. Sfornate e ponete a raffreddare i bignè su una gratella.

Profiterole al limone

■ *Preparazione 50 minuti* ■ *Cottura q.b.*
■ *Per 6 persone*

Ingredienti

30 bignè piccoli (vedi ricetta a fianco)
■ **crema al limone:** *400 g di latte, 5 tuorli*
150 g di zucchero, 35 g di farina
3 limoni non trattati, 50 g di panna montata
3 cucchiai di liquore al limone, 4 cucchiai di succo di limone
■ **sciroppo:** *120 g di succo di limone filtrato*
120 g di acqua, 180 g di zucchero
■ **glassa:** *200 g di sciroppo, 200 g di panna semimontata*
100 g di latte freddo
■ **decorazione:** *ribes, lime e limone*

Preparazione

■ **Crema al limone:** aromatizzate il latte con le scorze grattugiate dei limoni. Unite 50 g di zucchero e portate a bollore. Allontanate dal calore e lasciate in infusione per 2 ore, poi filtrate. A parte montate i tuorli con lo zucchero rimasto, poi unite la farina e il latte. Fate addensare la crema in una casseruola sul fuoco. Riversate la crema in una ciotola e copritela a contatto con la pellicola per alimenti, poi ponetela in frigo a raffreddare. Una volta fredda, aromatizzate la crema con il liquore e il succo di limone. Mescolate e conservate la crema in frigo.
■ **Sciroppo:** in una casseruola portate a bollore il succo di limone con l'acqua e lo zucchero. Cuocete per 6 minuti, poi ponete lo sciroppo a raffreddare in frigo.
■ **Glassa:** pesate 200 g di scirpoppo e unitevi 100 g di panna semimontata e il latte freddo. Mescolate bene.
■ **Assemblaggio:** alla crema unite i 50 g di panna montata, poi ponetela in un sac à poche e riempite i bignè. Tuffate i bignè nella glassa, poi adagiateli nelle coppe.
■ **Decorazione:** guarnite le coppe con scorzette, fettine di lime e di limone e chicchi di ribes.

1. Alleggerite la crema con la panna montata.

2. Farcite i bignè e poneteli nelle ciotole.

Ciotola EGO Vetri delle Venezie

Biscotti & pasticcini

Biscotti Piccadilly

■ *Preparazione 60 minuti* ■ *Cottura 14 minuti*
■ *Tagliapasta smerlato Ø 7 e 5 cm* ■ *Per 25 pezzi circa*

Ingredienti

■ **pasta frolla:**
20 g di fecola
400 g di farina 0
200 g di burro
125 g di zucchero, 1 uovo
1 tuorlo, 1 bustina di vanillina
■ **farcia:** *220 g di panna*
25 g di zucchero a velo
100 g di yogurt
1 cucchiaio di marmellata di arance
■ **decorazione:**
frutta fresca, menta

Preparazione

■ **Pasta frolla:** impastate rapidamente tutti gli ingredienti in un panetto senza scaldare troppo il burro. Con il mattarello infarinato stendete la pasta alta 4 mm e incidete i biscotti con i tagliapasta di due dimensioni.
■ Adagiate i biscotti ben distanziati sulla placca protetta con carta da forno e infornate a 190° per 14 minuti.
Lasciate raffreddare i biscotti sulla gratella.
■ **Farcia:** montate la panna con lo zucchero a velo.
Aromatizzate con la marmellata e unite anche lo yogurt. Trasferite il composto in un sac à poche con bocchetta tonda di Ø 1 cm. Farcite i biscotti grandi con un giro di farcia, poi adagiate un ciuffetto anche al centro. Sovrapponete il biscotto piccolo e completate con un altro ciuffetto di farcia.
■ **Decorazione:** guarnite i biscotti con pezzetti di frutta e foglioline di menta.

1. Stendete la frolla alta 4 mm.

2. Con i tagliapasta infarinati incidetela e cuocetela.

3. Farcite i biscotti grandi con un giro di farcia.

4. Sovrapponete i biscotti piccoli e completateli.

Biscotti con farcia al cioccolato

■ *Preparazione 40 minuti* ■ *Cottura 17 minuti* ■ *Tagliapasta Ø 5 cm* ■ *Per 40 biscotti circa*

Ingredienti

■ **pasta frolla:** *170 g di burro*
150 g di zucchero, 1 uovo, 1 tuorlo
370 g di farina, 30 g di fecola
1 cucchiaino di lievito
2 pizzichi di sale
buccia grattugiata di 1 limone
1/2 uovo per pennellare
granella di zucchero e di nocciole q.b.
■ **farcia:**
crema spalmabile al cioccolato

Preparazione

■ **Pasta frolla:** impastate rapidamente gli ingredienti e, una volta formato il panetto, abbassatelo allo spessore di 3 mm. Incidete i dischi con il tagliapasta.
Pennellate i bordi con l'uovo sbattuto.
■ **Farcia:** trasferite la crema spalmabile in un sac à poche con bocchetta tonda e distribuitene un ciuffo al centro di ogni disco di pasta. Sovrapponete un altro dischetto e con le dita premete bene sui bordi.
■ Incidete di nuovo con il tagliapasta per avere bordi regolari. Pennellate la superficie dei biscotti con poco uovo sbattuto e cospargete con granella di zucchero o di nocciole.
■ Trasferite i biscotti sulla placca del forno protetta con carta oleata e infornate a 180° per 17 minuti.

Cestino Primo Gi, tovagliolo Linum

Tagliere Legnomagia

Muffins alle carote

■ *Preparazione 30 minuti* ■ *Cottura 20 minuti*
■ *Per 12 muffins* ■ *Pirottini di carta*

Ingredienti

3 uova, 150 g di zucchero
150 g di burro, 180 g di farina
150 g di carote tritate, 50 g di uvetta
1 bustina di vanillina
1/2 bustina di lievito
liquore a piacere q.b.

■ **decorazione:**

12 cucchiaini di confettura di pesca

Preparazione

■ Montate il burro morbido con lo zucchero e la vanillina, poi, senza smettere di mescolare, unite un tuorlo alla volta. Incorporate la farina setacciata con il lievito e le carote tritate e strizzate molto bene.

■ Completate con l'uvetta ammollata nel liquore, poi strizzata. Incorporate gli albumi montati a neve ferma. Distribuite il composto nei pirottini di carta e infornate a 180° per 20 minuti. Quando i muffins saranno cotti, estraeteli dal forno e poneteli sulla gratella.

■ **Decorazione:** guarnite ogni muffins con un cucchiaino di confettura.

1. Montate il burro morbido con lo zucchero e la vanillina.

2. Montate a neve gli albumi, poi uniteli al composto.

IN EDICOLA A FINE MAGGIO

ED IN REGALO

DUE GOMITOLI *DA 100 gr. cad.*

DI FILO DI SCOZIA ***12/3***

DI DAVIDE FALCIONI

BricoliAmo è qui la festa!

Jurassic Party

Era da un po' che aspettavamo questo momento: finisce la scuola e siamo tutti pronti per un bel tuffo! Certo che sarebbe proprio grandioso buttarsi a capofitto nel mare dopo essere stati qualche ora spaparanzati al sole... oppure in piscina... SPLASH... anche se in realtà intendevo fare un bel tuffo nella preistoria, ma senza andare a sfogliare quei noiosissimi libri che abbiamo trascinato per 9 mesi sulle nostre spalle. Questa volta organizzeremo una megafesta i cui protagonisti saranno i dinosauri e sarà così fantastica che ci sembrerà di essere tornati indietro nel tempo di cento milioni di anni. Dai, vieni a divertirti con noi... non fare il giurassico!

NO DINO? NO PARTY!

Prendi un cartoncino celeste di misura A4 e piegalo a metà nel senso della larghezza. Su un altro cartoncino di colore verde disegna la testa e la coda di un cucciolo di dinosauro mentre da un cartoncino di colore beige ritaglia un uovo alto circa 20 cm, o che comunque possa contenere il dinosauro. A metà dell'uovo traccia una linea a zigzag e incidila con il cutter. Incolla la bestiola verde sul cartoncino e coprila con mezzo uovo. Ritaglia una linguetta di 1 cm, piegala a metà e posizionala dietro l'altro mezzo uovo. Fai combaciare le due parti e incolla la linguetta in alto dietro la testa, così, quando gli invitati apriranno l'uovo, avranno una piacevole sorpresa. Scrivi a caratteri cubitali DINOPARTY.

Muffins Dino

Preparazione 60 minuti • Cottura 25 minuti
Per 8-9 muffins • Stampi da muffins Ø 8 h 5 cm

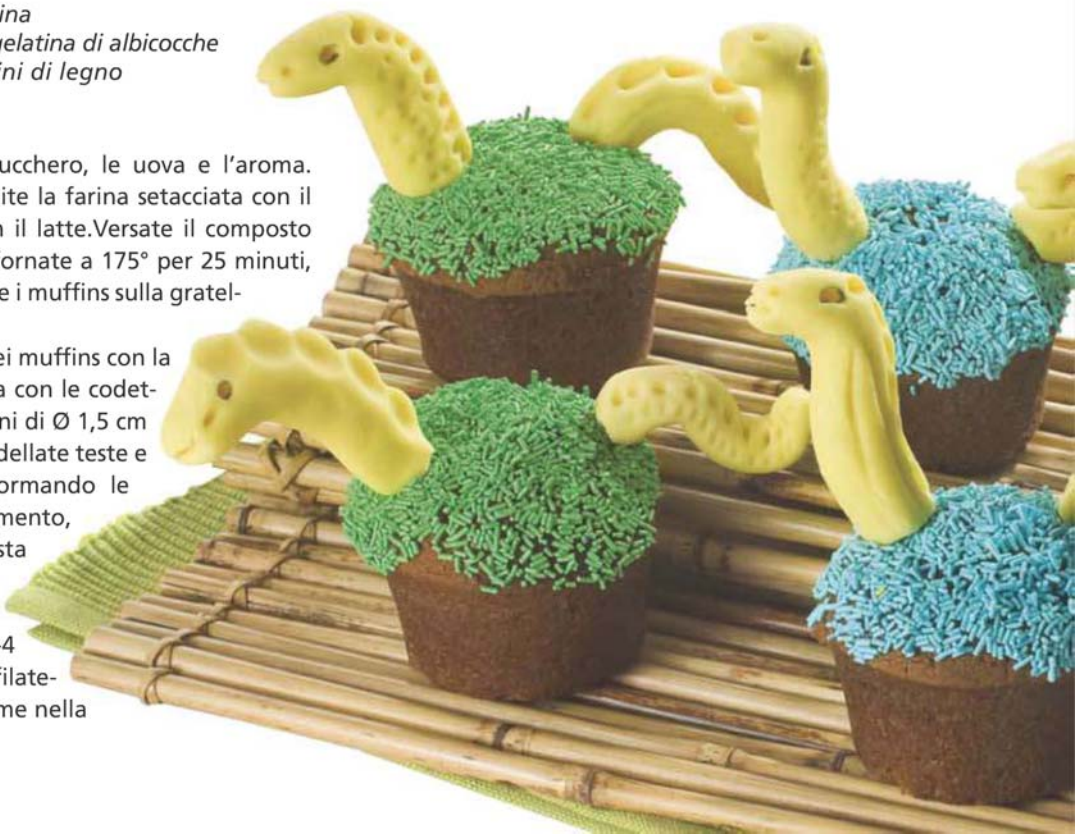
Ingredienti

4 uova, 170 g di burro, 230 g di zucchero
360 g di farina, 25 g di cacao
2 cucchiaini di lievito, 2 pizzichi di sale
170 g di latte tiepido, 1 bustina di vanillina
***decorazione:** 400 g di fondente giallo, gelatina di albicocche codette di zucchero blu e verdi, stecchini di legno*

Preparazione

■ Montate il burro morbido con lo zucchero, le uova e l'aroma. Quando la massa sarà ben montata, unite la farina setacciata con il lievito, il cacao e il sale alternando con il latte.Versate il composto negli stampini imburrati e infarinati. Infornate a 175° per 25 minuti, sfornate, attendete 2-3 minuti e sformate i muffins sulla graticola a raffreddare.

■ **Decorazione:** pennellate la calotta dei muffins con la gelatina calda e intingetela nella ciotola con le codette. Modellate il fondente giallo in rotolini di Ø 1,5 cm e tagliateli alla lunghezza di 5-6 cm. Modellate teste e code: piegate la metà dei filoncini formando le testoline e i colli e, con l'apposito strumento, preparate gli occhi, le narici e la cresta lungo il collo. Assottigliate la parte finale dei filoncini rimasti formando la coda. Lasciate asciugare il tutto per 3-4 ore. Inserite gli stecchini nelle parti e infilateli sui muffins montando coda e testa come nella foto.



Coscette di brontosauro arrosto

Preparazione 20 minuti
Cottura 30 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

8 cosce di pollo
1 rametto di rosmarino
1 rametto di salvia
30 g di parmigiano grattugiato
35 g di pangrattato
250 g di latte
sale, pepe

Preparazione

Eliminate la pelle alle cosce, poi ponete la carne a riposare immersa nel latte per 4 ore. Preparate un trito con le erbe aromatiche, poi unite il parmigiano grattugiato, il pangrattato, un pizzico di sale e di pepe. Sgocciolate le cosce dal latte e passatele nella panatura. Disponete le cosce in una teglia foderata con carta da forno e infornate a 180° per 30 minuti circa.

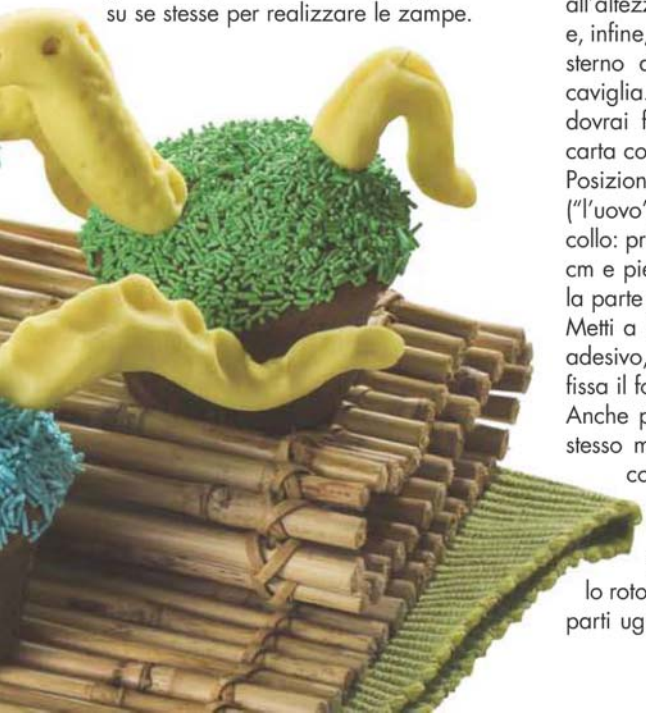
1. Metti la carne a riposare nel latte.

2. Aromatizza la panatura con il trito aromatico.

3. Passa le cosce nella panatura.

L'invasione delle maxi lucertole

Per prima cosa prendi un foglio di giornale e appallottolalo cercando di dargli una forma di uovo. Da un altro foglio strappa due strisce lunghe 20 cm, accartocciale e piegale a metà su se stesse per realizzare le zampe.



Non preoccuparti se vengono irregolari, il risultato sarà sicuramente migliore. Ora piega a metà ognuna delle due zampe, più o meno all'altezza del ginocchio e, infine, piega verso l'esterno all'altezza della caviglia. Per poter mantenere le pieghe non dovrai fare altro che fissare saldamente la carta con il nastro adesivo.

Posiziona e attacca le zampe sotto il corpo ("l'uovo") e prosegui con la realizzazione del collo: prendi una striscia di giornale lunga 30 cm e piegala a metà, lasciando questa volta la parte aperta verso l'esterno.

Metti a 2 cm dall'estremità un giro di nastro adesivo, spalanca le fauci del dinosauro e fissa il fondo del collo al corpo.

Anche per la coda continua a lavorare allo stesso modo: lascia la parte chiusa verso il corpo e attaccala come prima. Le braccia dovranno essere lunghe, anzi corte, circa 6 cm.

Per realizzare gli artigli fai un piccolo rotolo di carta di 4 cm, taglialo in quattro parti uguali e posizionale sopra un pezzetto di nastro adesivo. Colloca questa "mano" sopra il braccio e fissala al polso, poi modella il dinosauro con le mani, aggiustando le zampe, il collo e la coda. Infine sistema il modellino su una base di cartone dalla forma irregolare, mettendo il nastro adesivo sotto le zampe.

Se vuoi che il tuo dinosauro abbia le creste, le zanne o delle raccapriccianti protuberanze, è in questa fase che vanno aggiunti i particolari in cartone, fissandoli sempre con il nastro adesivo.

A questo punto dovrai rendere rigido il dinosauro, altrimenti il primo colpo di vento lo porterà via!

Strappa tanti pezzi di carta da cucina in striscioline di 5 cm e prepara una soluzione di acqua e colla vinilica 1:1 (ovvero più densa del solito). Ricopri interamente il modellino e fallo asciugare per tutta la notte.

Il giorno dopo procedi con la pittura del dinosauro aggiungendo un po' di colla vinilica alla tempera in modo da renderlo ancora più robusto: utilizza la tempera beige nella parte inferiore (la pancia) e la tempera verde su quella superiore (le squame), dipingi le fauci di un bel rosso brillante e i particolari con un verde ancora più scuro.

L'irregolarità della superficie della pelle ti aiuterà a rendere ancora più realistico il dinosauro. Infine aggiungi gli occhietti adesivi. Mamma mia, è davvero impressionante!

COSA OCCORRE

carta di giornale
cartoncino
colla vinilica
tempere acriliche
pennelli
occhietti adesivi

Sauri magnetici

Ecco qua un bellissimo gioco da fare da soli o in compagnia nei pomeriggi - finalmente - liberi dalla scuola. Per prima cosa ricerca su Internet alcune immagini di dinosauri da colorare, il web ne è pieno zeppo, e stampale a una grandezza di 10 cm. Ritaglia le immagini e posiziona ognuna di esse su un foglio di cartone in modo da poter disegnarne la sagoma. Ritaglia anche quest'ultima e incolla le immagini dei dinosauri sopra il cartone. A questo punto dipingi con le matite colorate in modo da poter sfumare i colori con facilità e per concludere incolla sulla parte posteriore una piccola calamita piatta. Per poter giocare ti servirà anche un bel paesaggio preistorico che potrai disegnare e dipingere su un grande foglio di formato A3. Metti sul retro di questo foglio altre calamite e posiziona i dinosauri dove vuoi, spostandoli e riposizionandoli migliaia di volte.

1. Impasta gli ingredienti per la frolla.

2. Versa la ganache nei gusci.

Crostatine "cavernicole"

Preparazione 30 minuti • Cottura 14 minuti
Per 20 crostine • Stampi da crostatine Ø 6,5 e 10 cm

Ingredienti

pasta frolla: *290 g di farina, 30 g di fecola*
1 uovo, 180 g di burro freddo a cubetti
110 g di zucchero a velo, 2-3 gocce di aroma vaniglia
farcia: *300 g di cioccolato al latte, 180 g di panna fresca*
decorazione: *sassi a caramella*

Preparazione

■ **Pasta frolla:** impastate rapidamente gli ingredienti. Avvolgete la pasta nella pellicola e ponete in frigo per 30 minuti. Stendete la pasta poco alla volta allo spessore di 3-4 mm e rivestite 10 stampini da tartelletta grande e 10 piccoli, tutti imburrati e infarinati. Rifilate la pasta sui bordi e bucherellate il fondo. Infornate i gusci grandi a 185° per 14 minuti, i piccoli per 11/12 minuti. Sfornate e sformate sulla gratella a raffreddare.

■ **Ganache:** alla panna bollente unite il cioccolato tritato e mescolate bene fino a completo scioglimento, poi con le fruste sbattete per 1 minuto. Versate la ganache a temperatura ambiente nei gusci. Ponete in frigo ad indurire.

■ **Decorazione:** guarnite le crostatine con i sassi a caramella.

Porta CDino

Ritaglia due sagome identiche da un cartone verde abbastanza rigido, ma non troppo perché deve essere tagliato con il cutter. La sagoma del dinosauro dovrà essere il più stilizzata possibile, l'importante è che sulla schiena vengano realizzati dei tagli paralleli equidistanti e lunghi almeno 5 cm nei quali andranno posizionati i CD. Pratica 4 fori su ognuna delle due sagome: in prossimità dell'occhio, della mano, del piede e della coda.
Infila in ogni foro uno spiedino lungo 10 cm e fissali con la colla. Forza deejay, metti su un po' di musica!

A ognuno il suo

Disegna su alcuni cartoncini bristol di diverso colore le sagome stilizzate dei dinosauri più famosi: il tirannosauro, lo stegosauro, il triceratopo o lo pterodattilo. Traccia i contorni di ognuno con un pennarello nero e ritaglia tutte le figure. Ricordati che dovranno essere tante quanti sono gli invitati, mixando forme e colori così non ci saranno rischi di confondere i bicchieri. Colora dei bicchieri di plastica a tuo piacimento ricreando ambientazioni "giurassiche". Sulla parte davanti incolla la figura del dinosauro prescelto: Michele vuole sempre comandare perciò avrà la faccia di un tirannosauro arancione, mentre per Francesco (che vuole fare il pilota di aerei) calza a pennello uno pterodattilo blu.
E Virginia?
Shhhhhhh, non ditele niente ma, visto che è piccola e velocissima, abbiamo in mente di affibbiarle un velociraptor tutto rosa!
Ah ah ah, che ridere!

Ghiaccioli "giurassici"

Preparazione 5 minuti • Cottura 30 minuti
Per 6 pezzi • Stampini da ghiaccioli

Ingredienti

2 kiwi maturi, 125 g di frutti di bosco (anche surgelati)
150 g di latte, 120 g di zucchero, 50 g di acqua

Preparazione

- In una casseruola cuocete per 3 minuti i frutti di bosco con 60 g di zucchero. Lasciate raffreddare, poi schiacciate i frutti rimasti più grossi. Unite il latte e versate il composto in tre stampini per ghiaccioli. Ponete in freezer.
- In una casseruola fate bollire per 3 minuti l'acqua con lo zucchero rimasto, poi lasciate intiepidire lo sciroppo. Sbucciate i kiwi, tagliateli a pezzi e schiacciateli con una forchetta. Versate lo sciroppo, mescolate e trasferite il composto negli stampini rimasti. Ponete in freezer fino a rassodamento.
- Al momento di servire sformate i ghiaccioli e gustateli subito.

La tavola preistorica

La decorazione del tavolo è importantissima in questa occasione, perché dovrai ricreare uno sfondo di rocce e vegetazione rigogliosa.
E quale idea migliore di una carta da pacchi marrone tutta stropicciata?
Per dare forma al paesaggio aiutati con il nastro adesivo da fissare bene sotto il tavolo mentre per realizzare le montagne alte basterà "gonfiare" l'interno con delle pallottole di carta di giornale.
Ricordati di mettere dentro alle montagne anche qualche scatola vuota in modo da avere diversi piani di appoggio per i piatti, i bicchieri e le pietanze.
Disegna infine delle impronte giganti e decora con qualche piantina di felce. Per finire metti al centro della tavola un vero vulcano (si fa per dire) costruito nel seguente modo:

Giura che è... giurassico!

Prendi una bottiglia di plastica, elimina la parte del collo (tanto quanto basta per infilarci il braccio) e realizza con la carta da giornale un anello di carta assai voluminoso da fissare intorno, poi aggiungine un altro più piccolo e sopra un altro ancora inferiore, in modo da ottenere un cono intorno alla bottiglia. Ricopri con carta e colla vinilica, usando la stessa tecnica descritta sopra. Lascia asciugare e dipingi a piacere. Puoi usare questo vulcano anche per giocare con i tuoi amici, mettendo all'interno alcuni sassi su cui avrai scritto delle domande. Se il sorteggiato risponde esattamente avrà diritto a un premio, altrimenti a una penitenza... ma tutti dovranno giurare di dire la verità! Chi si azzarderà a mettere la mano dentro al cratere pieno di lava?

Da lettrice a lettrice

Inviate in redazione le foto delle vostre torte più belle, le ricette più buone, le idee più singolari e simpatiche o i dubbi che vi possono sorgere nel realizzare un dolce. Queste pagine sono dedicate a VOI! Aspettiamo il materiale via mail all'indirizzo **info@piuquado.com** o per posta a **Quadò Editrice via Cesare Della Chiesa 133 41126 Modena.**

Le ricette e le torte selezionate verranno premiate con un abbonamento semestrale alla rivista più DOLCI.

Care amiche, vi ringraziamo per le tante lettere ed e-mail che ci state inviando. Vi ricordiamo di segnalare sempre tutti i vostri dati (nome, cognome e indirizzo completo) per poter attivare agevolmente l'abbonamento in caso di pubblicazione di ricette o foto.

Il cornettone

Gentile redazione, sono una vostra affezionata lettrice. Colgo l'occasione per fare i complimenti. Vorrei realizzare il cornettone. Mi potete procurare la ricetta? Vi ringrazio anticipatamente.
Raffaella, Ercolano (Na)

Cara amica, su più DOLCi non abbiamo ancora dato la ricetta del cornettone, ma terremo con piacere in considerazione la tua richiesta. Tante invece sono le ricette dei cornetti e dei croissant nel formato, diciamo, più classico. Puoi trovarle su più DOLCI 28,94, sul Manuale di Pasticceria e Decorazione volume 2, sui libri "Dolci più buoni d'Italia" e "Dolci più buoni del mondo". Allarghiamo però la richiesta alle nostre amiche lettrici, che, siamo certe, ci invieranno in redazione tante ricette. Navigando su internet abbiamo trovato numerose ricette e versioni del cornettone (talvolta viene proposto anche personalizzato con farciture e decorazioni). Care amiche aspettiamo le vostre ricette che gireremo a Raffaella.

Torta Barbie

Una base al cacao farcita con una golosissima crema al latte è il cuore sorprendente di questa meravigliosa torta Barbie che ha sbalordito la nipotina Luisa per il suo sesto compleanno.
Anna Di Donna, Torre Del Greco (Na)

Hello Kitty forever

Ci è piaciuta molto la torta che Patrizia ha realizzato in occasione della festa di compleanno per la sua piccola Sofia che ha compiuto 5 anni.
Patrizia Piccoli, Francavilla al mare (Ch)

più DOLCI è su FACEBOOK!

Diventa FAN e condividi con noi la tua passione per la pasticceria. Troverai tanti amici con cui chiacchierare e scambiare foto e ricette. Con facebook più DOLCI è sempre più vicino alle lettrici.

Una torta "fiorita"

Alessandra, in compagnia di sua suocera, ha preparato per il primo compleanno di sua figlia questa originale torta interamente realizzata a mano e commestibile in ogni sua parte.
Alessandra Zito, Napoli

Dolci più "light"

Gentilissima redazione,
sono una appassionata di cucina, in particolare di dolci e non perdo un numero della vostra rivista più DOLCI. Volevo chiedervi: essendo molto golosa, ma (purtroppo) con tendenza ad ingrassare e perennemente in dieta, non potete pubblicare, ogni tanto, qualche torta da forno con una moderata quantità di grasso? Tutti i mesi vedo bellissime ricette, ma con quantità di burro proibitive. Grazie in anticipo.
Rita da Ferrara

Gentile Rita, ci fa piacere rispondere alla tua lettera. Questo "problema" è comune anche ad altre lettrici, che, pur con un occhio alla bilancia, preferiscono non privarsi dei "piaceri più dolci" della vita. E riguarda anche noi, perché, come ben saprai, tutte le ricette che pubblichiamo sulle riviste e sui libri vengono assaggiate e giudicate prima della pubblicazione. Qui siamo tutte donne, quindi soggette alla fatidica "prova costume"! Le torte da forno generalmente vengono preparate con grassi animali, principalmente burro, oppure grassi vegetali come l'olio di oliva oppure l'olio di semi. Il grasso è indispensabile per ottenere masse friabili, morbide e sostenute. La soluzione però pensiamo stia nella quantità. Prendiamo ad esempio il numero scorso di più DOLCI, quello di maggio: a pag. 18 la "Torta ghiotta di mele" è preparata con 125 g di burro ed è per 8/10 persone (si tratta di uno stampo diametro 26 cm), quindi in realtà abbiamo calcolato le calorie e risultano:
- ***per 10 persone 276 kcal a porzione***
- ***per 8 persone 345 kcal a porzione***

I ringraziamenti di Anna

Carissima redazione sono Anna e vorrei ringraziare di cuore voi e la signora Fiorella per avermi inviato la ricetta delle torta Anna (vedi più DOLCI di Marzo 2010 pag. 39): l'ho già realizzata (senza il cedro) ed è molto buona. Grazie ancora a tutti.
Per "sdebitarmi" ho pensato di inviarvi la ricetta creata personalmente da mia madre Mimma, che in suo onore ho chiamato appunto Torta Mimma. Spero di avervi fatto cosa gradita.
Anna

Grazie Anna! Ci fa piacere che più DOLCI sia lo strumento per stringere nuove amicizie e dobbiamo dire che siete davvero fantastiche, perché, quando una delle nostre amiche ha una necessità, vi fate sempre avanti pronte a scambiarvi ricette, foto e consigli utili. Di tutto questo vi ringraziamo, perché contribuite a rendere il giornale speciale.

Torta Mimma

Preparazione 20 minuti • Cottura 35 minuti • Per 8 persone
Stampo Ø 22 cm

Ingredienti

- 5 uova
- 200 g di farina
- 100 g di fecola
- 200 g di zucchero
- 2 mele gialle
- 100 g di noci
- 2 cucchiai di pinoli
- 50 g di uvetta
- 1/2 bicchiere di liquore alla sambuca o all'anice
- 1 bustina di lievito
- 1 limone
- cannella

Preparazione

• Tagliate a fette le mele e bagnatele con il succo di limone. Ammollate l'uvetta nel liquore. In una ciotola sbattete le uova con lo zucchero, poi unite la metà delle noci tritate, la fecola, la farina e profumate con la buccia grattugiata del limone.
Unite per ultimo il lievito.

• Versate il composto nello stampo imburrato e infarinato, poi distribuite in superficie le fettine di mela scolate dal succo, i pinoli e le noci rimaste a pezzetti, l'uvetta strizzata e infarinata, un pizzico di cannella e un poco di zucchero semolato. Infornate a 180° per 40 minuti.

Il fumo più dolce

Con un simpatico gioco di parole Paola ha sottolineato così il 50° di attività di una tabaccheria.
Paola Bazzoni, Custoza (Vr)

Passione mare

Le passioni di Matteo, il mare e la pesca, diventano lo spunto ideale per realizzare la torta a forma di polpo per festeggiare il suo secondo compleanno: allegra, simpatica e divertente. Complimenti a mamma Maria Grazia! ***Maria Grazia, Formia***

Fiori bianchi, fiori arancio

Cristina ha creato questa elegante torta per il giorno di pasquetta: la decorazione personalizzata dai fiori la rendono una torta adatta anche ad occasioni eleganti e raffinate.
Cristina Facco, Ferrara

La torta con le violette

Gentile redazione di più DOLCI,
mi piacerebbe condividere con voi questa mia personale Torta alle Viole di cui invio foto e ricetta.
Antonella, Casalanguida (Ch)

Amiche fateci sapere se vi è piaciuta la torta "al profumo di violetta" di Antonella, che ringraziamo per avercela inviata. Riceverai il primo numero omaggio della nostra rivista a partire dal mese di luglio/agosto, per sei mesi.

TORTA ALLE VIOLE

Ingredienti

- 1 pan di Spagna di 500 g di forma circolare

per la crema agli agrumi:

- 3 uova
- 50 g di burro

1 arancia e 1 limone non trattati

- 100 g di zucchero

per la crema ganache:

- 100 g di cioccolato fondente
- 25 g di burro
- 200 ml di panna fresca

per la bagna:

- 3 cucchiai di liquore all'arancia
- un succo di arancia

inoltre:

- un mazzetto di violette con foglie

Preparazione

• Lavorate i tuorli con lo zucchero e il burro, aggiungete il succo degli agrumi e la buccia grattugiata del limone, infine incorporate gli albumi montati a neve. Cuocete la crema a bagnomaria, sempre rimestando, quasi fino a ebollizione. Togliete dal fuoco, frullate e lasciate raffreddare.

• Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria. A fiamma spenta aggiungete il burro e la panna e montate il tutto con una frusta elettrica.

• Dividete il pan di Spagna in due dischi e ritagliate il superiore in un quadrato. Bagnate la base della torta con il liquore diluito nel succo d'arancia e distribuite la crema agli agrumi. Coprite con il quadrato di pan di Spagna spalmato di crema.

• Lasciate cadere la ganache di cioccolato a trucioli sulla torta servendovi di uno schiacciapatate.
Decorate con le violette e le relative foglie.

Sfida all'ultima ... maglietta!

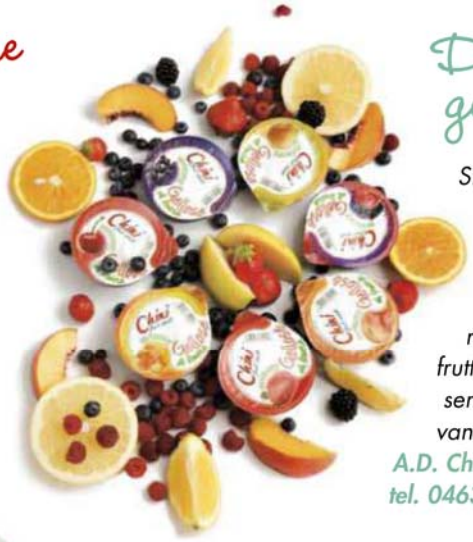
Lo stampo Maglietta sarà indispensabile per realizzare torte buone e sfiziose con i colori della nazionale preferita, per stupire i vostri amici tifosi!
Guardini, www.guardini.com

La frutta a portata.. di cesto

Gustatevi il piacere di apparecchiatre la tavola dell'estate con pezzi di ceramica fatti a mano e per questo unici ed originali.
Primo'Gi, San Giuseppe di Cassola Vicenza, tel/fax 0424 33513, www.primogi.com

Un gusto da svelare

Morso dopo morso, Intrigo di Bosco vi delizierà il palato con la copertura di cioccolato al latte che rivela un rinfrescante gelato al gusto vaniglia variegato frutti di bosco, ripieno di mirtilli rossi e cioccolato al latte.
Sammontana, Empoli (Fi), www.sammontana.it



Dolcezza e genuinità

Stanchi della solita frutta? Provate le Gellose di frutta, gelatine trasparenti, stuzzicanti nel sapore e consistenti nella forma, realizzate solo con succo di frutta selezionata e di qualità senza l'aggiunta di conservanti e zuccheri.
A.D. Chini, Cles (Tn), tel. 0463/600260, www.adchini.it

Bella e funzionale

Questa caraffa filtrante è munita di cartuccia che riduce il contenuto nell'acqua di elementi nocivi preservando gli oligoelementi essenziali. Grazie all'ergonomia pensata nei minimi dettagli può essere riposta nella porta del frigorifero.
Terraillon SpA, Milano, tel. 02/66114199 www.terraillon.com

La novità ... più fresca

FrescaFrutta Gelée è la prima gelatina per torte pronta all'uso, utile per mantenere chiara la frutta sulle torte, per far brillare la macedonia, per colorare un semifreddo e per scrivere dolci messaggi.
Fabbri 1905, Bologna, www.fabbri1905.com

Buoni...in tutti i sensi

LeggeriPlus della linea "0,001% di colesterolo" sono frollini al cacao con gocce di puro cioccolato, leggeri e gustosi, con il 40% di grassi in meno rispetto alla media dei frollini al cioccolato più venduti.
Galbusera, Cosio Valtellino (SO), www.galbusera.it

Per i celiaci

Tovagliolo Linum

Biscotti fior di mandorlo

- *Preparazione 25 minuti*
- *Cottura 32 minuti*
- *Per 6 persone*

Ingredienti

60 g di burro fuso e freddo
2 uova
170 g di mandorle con la pelle
200 g di farina di riso
100 g di fecola
180 g di zucchero
1 cucchiaino di lievito ✓✓
2 pizzichi di sale

Preparazione

- Tritate grossolanamente le mandorle.

Sbattete le uova con lo zucchero, poi setacciatevi sopra le farine, il lievito e il sale.

- Ammorbidite tutto con il burro fuso e freddo e incorporate da ultimo le mandorle.
- Compattate un filoncino e cuocetelo in forno a 180° per 22 minuti.

Sfornate, attendete 10 minuti, poi tagliatelo in diagonale ottenendo delle piccole losanghe.

- Rimettete i biscotti in forno per altri 10 minuti di cottura per renderli croccanti.

✓ *Prodotto consentito*

NUMERI UTILI

Associazione Italiana Celiachia

Segreteria nazionale
tel. 010/2510016.

www.libri-di-cucina.com

Il nuovo sito di più DOLCI e più CUCINA
dove troverai i libri pubblicati tutti da " sfogliare"

sfoglia online

Troverai l' **elenco** illustrato di tutti i nostri **libri**.

Guarda alcune pagine di anticipazione del libro, verifica direttamente se il libro **puo' offrirti quel che cerchi**.

Tutte le ricette sono state **provate ed assaggiate.**

ACQUISTA SUBITO

Con un semplice click **direttamente a casa tua.**

Agenda del mese

Editoriale

Care amiche e amici
Abbiamo cominciato già da un paio di mesi a ripulire il terrazzo (e per le più fortunate, il giardino) da ciò che si era accumulato durante lo scorso inverno: vasi da fiore e da erbe aromatiche da rinnovare, piccole piante da ravvivare, angoletti dormienti da risvegliare e, finalmente, l'allestimento oggi è completo; un tavolo riparato da un grazioso gazebo invita ospiti e amici per un tè o una cenetta all'aperto. Se gli invitati siamo noi, offriamoci di portare il dolce, perché, guidati dalle mille proposte del nostro mensile, non avremo che l'imbarazzo della scelta per condividere il piacere del momento più dolce della giornata con le persone che ci stanno vicino. E se l'occasione sarà una partita della nostra amata nazionale, stupiamo tutti i tifosi superfan sportivi con l'allestimento di una torta a tema: la maglietta della nazionale, il pallone, oppure lo spettacolare stadio con tanto di bandiere che sventolano.

Daniela Pelà

La grande bufala

LA GRANDE BUFALA EBOLI
29 MAGGIO-2 GIUGNO 2010

Si rinnova ad Eboli l'appuntamento con la mozzarella di bufala campana e la cucina mediterranea. Il calendario si presenta quest'anno ancora più ricco : le iniziative, per grandi e piccini, dureranno un giorno in più e ogni giorno sarà dedicato ad una delle cinque province: Avellino, Benevento, Caserta, Napoli e Salerno per conoscere la storia culturale ed enogastronomica di ciascuna di esse. Le degustazioni dei prodotti tipici saranno giudate per imparare ad apprezzare in pieno il valore della qualità e le caratteristiche delle materie per valorizzarle in giusti e nuovi abbinamenti. Con un unico ticket si potranno gustare tanti prodotti cucinati freschi: non solo mozzarella, ma anche pizza, carne di bufala, gelato di latte di bufala e altre novità. **Per info: www.lagrandebufala.it**

Caldaro, Alto Adige

5 giugno: Caldaro,Teatro di Piaceri
29 giugno: Caldaro in Bianco

Due manifestazioni si terranno in questo territorio unico, perla dell'Alto Adige, incastonato in un suggestivo paesaggio di vigneti, frutteti, boschi e specchi d'acqua: la prima il **5 giugno** con **Teatri di Piaceri**, una serata all'insegna della migliore cucina internazionale abbinata alle degustazioni dei pregiati vini delle cantine di Caldaro. La seconda manifestazione, **Caldaro in Bianco**, **29 giugno**, consiste in una serata di presentazione dei vini bianchi delle cantine di Caldaro. Gli stessi viticoltori locali guideranno anche i meno esperti alla scoperta dei segreti sulle tecniche di produzione e degustazione dei vini locali.
Per info: www.wein.kaltern.com

Libri da Gustare

Torna l'appuntamento con il Salone del Libro Enogastronomico e di Territorio a La Morra (Cn) giunto alla sua XIV edizione. Il cuore pulsante dell'appuntamento dedicato alla cultura e alle eccellenze enogastronomiche del territorio, sarà la Grande Libreria che per l'intero weekend proporrà "Le Tavole della Cultura": tavole imbandite di volumi a tema enogastronomico.
Per il programma completo dell'evento visitate il sito www.libridagustare.it

Artisti in piazza

Dal 17 al 20 giugno

A Pennabilli (Pu) si svolgerà la XIV edizione di "Artisti in Piazza" Festival Internazionale dell'Arte di Strada. Il festival diventa l'occasione imperdibile per assistere a concerti, giocoleria, teatro, nuovo circo e tanto altro, con protagonisti 50 compagnie internazionali da tutta Italia ed Europa, Giappone, Corea, Iran, USA, Messico, Argentina, Kenia, Australia e non solo.
Informazioni su: www.artistiinpiazza.com

più DOLCI

Direzione, redazione e amministrazione:
Quadò Editrice s.r.l.
via Cesare Della Chiesa, 133
41126 Modena
tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: piuquado@piuquado.com
info@piuquado.com
web: www.piudolci.it
www.piucucina.it
www.quado.it
www.ricetta-con-foto.it
www.libri-di-cucina.com

Direttore Responsabile
Daniela Peli

Capo Redattore
Daniela Peli
daniela.peli@piuquado.com

Redazione
Francesca Ferrari, Rita Gualmini
francesca.ferrari@piuquado.com

Grafica
Elena Bertacchini, Francesca Fiumara
ufficiografico@piuquado.com

Consulenza gastronomica e realizzazione ricette
Maestri Pasticceri
Mara Mantovani
mara.mantovani@piuquado.com
Umberto Cozzolino

Fotografie
Sandro Goldoni

hanno collaborato
Davide Falcioni

Responsabile Pubblicità
Silvana Carbone tel. 059/821945
silvana.carbone@piuquado.com

Ufficio Abbonamenti
Sandra Cavazzuti (responsabile)
tel. 059/821945
sandra.cavazzuti@piuquado.com

Antonietta Rauseo
antonietta.rauseo@piuquado.com

Distributore per l'Italia
SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" spa
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo
(MI), tel. 02/660301 telefax 02/66030320

Distributore per l'estero
S.I.E.S srl
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello
Balsamo (MI) tel. 02/66030400
fax 02/66300269
e-mail: sies@siesnet.it

Carta
Cartiere Burgo spa

Stampa
Coptip, Modena, tel. 059/312500

Autorizzazione del Tribunale
di Modena n. 1458
del 25/1/1999 - ISSN 1128-0719

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta. Testi e immagini, anche se non pubblicati, non si restituiscono

Quadò Editrice

Confetture al naturale

Oltre 100 ricette per preparare marmellate naturali senza zucchero raffinato con frutta fresca, secca, piante spontanee e fiori.
Di Federica Del Guerra, Terra Nuova Edizioni

Volete preparare confetture sane e gustose? Affidatevi ai consigli di questo libro che vi regalerà ricette ora tradizionali, ora più insolite e curiose stupendovi attraverso la realizzazione di marmellate casalinghe dolcificate con zucchero di canna integrale, miele, malto, succo di mela, oppure abbinando diverse varietà di frutti dal sapore aspro-acidulo e dolce. **Per info: www.terranuovaedizioni.it**

Maratona del gelato

Torino, 10 Giugno

Torino è la capitale del gelato, un'antica tradizione che la città rivendica con orgoglio. Nel 1937 proprio sotto la Mole è nato il Pinguino, il più classico gelato da passeggio.
L'appuntamento organizzato in collaborazione con Torino Sette per il 10 Giugno è davvero da non perdere: un'intera giornata dedicata al gelato artigianale, per assaggiare, capire, conoscere.
La MARATONA DEL GELATO sarà un vero e proprio percorso alla scoperta del gusto per le vie del centro di Torino. Ghiottoni di tutta Italia siete invitati! A piedi, sui pattini, in bicicletta, da 0 a 99 anni, tutti possono partecipare… Un unico requisito sarà richiesto: dovete essere davvero GOLOSI!!!! Ogni "maratoneta" avrà a disposizione una cartina del centro di Torino sulla quale saranno indicati i punti dove fermarsi per un assaggio. Dalle 11,30 alle 22 tutti i gelatieri che partecipano all'iniziativa offriranno in degustazione un gusto diverso, assolutamente speciale. Ogni gelatiere ha, infatti, scelto il proprio gusto migliore, quello più particolare, quello più sfizioso, quello assolutamente indimenticabile. Di assaggio in assaggio, passeggiando per il centro, i golosi potranno quindi scoprire nuove gelaterie o ritrovare con piacere luoghi e sapori che già conoscevano.
Per info sulle modalità di partecipazione: Ufficio Stampa Maybe 011/5534519.

Un brindisi di-vino

Da giugno a settembre sulla "Strada del Sangiovese" prendono vita molti eventi di carattere enogastronomico. Vi segnaliamo fra i tanti in calendario "Cinemadivino", rassegna cinematografica itinerante, che si svolgerà direttamente nelle aie o nelle cantine delle aziende vitivinicole, sorseggiando un calice di vino e gustando alcuni tipici mangiari preparati nello spazio gastronomico alla scoperta del territorio, i prodotti che lo contraddistinguono e le persone che con impegno e dedizione tengono alto il nome della Romagna enologica.

Calendario completo su www.cinemadivino.net

più DOLCI è su FACEBOOK!

Diventa FAN e condividi con noi le tue ricette, i trucchi e i segreti di pasticceria. Sarà un modo per rinsaldare passioni comuni e rinnovare ogni giorno l'amicizia che ci lega da tanti anni. Con facebook più DOLCI è sempre più vicino alle lettrici.

I vincitori del concorso "Bartolomeo Scappi"

Si è concluso con la proclamazione dei vincitori delle categorie "Allievi" e "Professionisti" il dodicesimo concorso eno-gastronomico "Bartolomeo Scappi" che si è svolto ***dal 12 al 14 aprile*** *nei locali dell'omonimo istituto alberghiero statale di* ***Castel San Pietro Terme****. Fra i "pro" della sezione cucina "Surgital", il primo premio è andato allo chef inglese* ***Paul Burgess,*** *del ristorante* ***"The George and dragon" di Mountnessing, Essex,*** *che ha servito in tavola un "Piccione arrosto al timo con funghi selvatici, piccione brasato e gnocchetti all'ortica, pancetta croccante, sciroppo al vino rosso e mascarpone al tartufo". Nella sezione pasticceria la vittoria ha arriso a* ***Danilo Allochis,*** *del ristorante* ***"Caffè Mozart" di Alassio, Savona****, che ha preparato una "Black passion, Tartelletta di nocciole con cremoso al fondente e salsa di sanguinella e maracuja al rosmarino". Infine, nella categoria cucina "Paniere", che vedeva gli chef alle prese con piatti preparati con prodotti tipici emiliano-romagnoli, è stato lo chef* ***Stefano Rota,*** *del* ***"Grand Hotel Diana" di Alassio, Savona****, a sbaragliare la concorrenza con una "Bavarese di taleggio su spugna di cipolle rosse di Medicina al lambrusco e zenzero con cialdina croccante". Le lettrici di più DOLCI saranno felici di "assaggiare" la ricetta vincitrice della sezione pasticceria di Danilo Allochis che vi proponiamo qui di seguito.*

Per maggiori informazioni e l'elenco completo dei vincitori contattate l'istituto "Bartolomeo Scappi" allo 051/948181, www.alberghieroscappi.it

"Black passion Tartelletta di nocciole con cremoso al fondente e salsa di sanguinella e maracuja al rosmarino"

Per 4 persone

Ingredienti

Per la tartelletta
125 g di zucchero a velo
150 g di burro 150
50 g di Tpt di nocciole
3 g di polvere di vaniglia
13 g di granella nocciole
20 g di uova intere fresche Eurovo
250 g di farina tipo biscotto
un pizzico di sale

Per il cremoso al fondente
185 g di panna
40 g di uova fresche intere Eurovo
75 g di sciroppo di zucchero
n. ½ baccello di vaniglia
100 g di copertura fondente
60 % Belcolade
2.5 g di gelatina animale , 15 g di acqua

Cioccolato per nebulizzare
40 g di burro di cacao
50 g di cioccolato fondente 60% Belcolade

Per la salsa di sanguinella e maracuja
200 g di zucchero semolato
75 g di succo di arancia sanguinella
25 g di polpa di maracuja
rametto di rosmarino fresco

Per la decorazione
frutti di bosco, rosmarino in fiore

Preparazione

Per la tartelletta: ponete tutti gli ingredienti nel cutter e omogeneizzate. Lasciate riposare il composto per un'ora, tirate e cuocete a 175 °C per 7/8 minuti.

Per il cremoso al fondente: bollite gli ingredienti: uovo e sciroppo, poi aggiungete la gelatina, il cioccolato, e infine la panna. Mixate tutto nel cutter.

Cioccolato per nebulizzare: fondete le due masse a 45°, poi spruzzate ad una temperatura di 32°.

Preparate la salsa di sanguinella e maracuja.

Per la decorazione: guarnite il dolce con frutti di bosco e rosmarino in fiore.

Indirizzi

- Bitossi, tel. 0571/54511, www.bitossihome.it
- Caleca, Numero Verde 800-925228, www.caleca.org
- Fasano, tel. 0995/661037, www.fasanocnf.it
- Fratelli Guzzini, tel. 071/9891, www.fratelliguzzini.com
- Legnomagia, tel. 075/8787026, www.legnomagia.it
- Linum Italy, Concetti e Design, tel. 055/7331262, info@linum-italia.com
- Maxwell&Williams, tel. 02/39322741, www.maxwellandwilliams.it
- Michielotto, tel. 0376/398187, www.michielotto.com
- Modigliani, tel. 06/6781715, www.modigliani.it
- Nachtmann, distributore per l'Italia Studio Kalin, tel. 02/6692900, www.nachtmann.de
- Primo'gi, tel. 0424/33513, www.primogi.com
- RCR Cristalleria Italiana, tel. 0577/910111, www.rcrcrystal.com
- Villa d'Este, tel. 0774/502249, www.villa-deste.it
- Zafferano, Quinto di Treviso (Tv), tel. 0422/470344, www.zafferanoitalia.com

Prossimamente

più DOLCI di Luglio/Agosto ti aspetta in edicola il 19 giugno

? Limone e frutti di bosco

In squisito connubio.

? Gelati e granite

Per rendere la calda estate molto più fresca e saporita.

I dolci dell'ultimo minuto

Ospiti improvvisi o una piccola voglia di dolcezza? Le ricettine che impegnano poco tempo e regalano grande soddisfazione.

le rubriche

Torte Rustiche o raffinate? A voi la scelta, di sicuro saranno un successo.

Crostate Gusci di friabile frolla custodi di golose farce.

Dolci al cucchiaio Delicati dessert da gustare con il cucchiaio.

Biscotti e pasticcini Deliziose dolcezze da sgranocchiare in ogni momento.

Bricoliamo è qui la festa!

Da lettrice a lettrice Le pagine per chiacchierare insieme.

Mercato Le novità del mercato.

Celiachia La ricetta per chi non tollera il glutine.

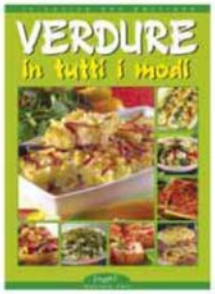
Agenda del mese Notizie e manifestazioni dal mondo della pasticceria.

La biblioteca di "in cucina con passione"

I LIBRI di Cucina

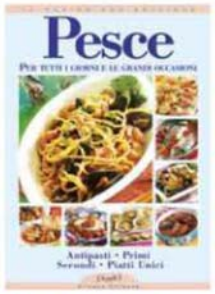
PATATE DELL'ANTIPASTO AL DOLCE.
€ 7,90

PIZZE: CALZONI, PANI, FOCACCE FARCITE
€ 7,90



VERDURE IN TUTTI I MODI
€ 8,90

PANE: PANI FARCITI, PANINI, TRAMEZZINI
€ 8,90



PESCE PER TUTTI I GIORNI E LE GRANDI OCCASIONI
€ 8,90

SECONDI PIATTI: FACILI, ECONOMICI, VELOCI
€ 8,90

PASTA: SEMOLA SECCA, SEMOLA FRESCA, ALL'UOVO, SPECIALE
€ 8,90

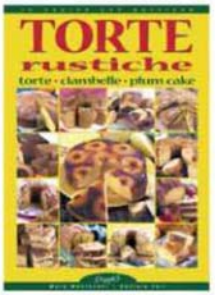
SFOGLIA I LIBRI SUL SITO
www.libri-di-cucina.com

www.piudolci.it
www.piucucina.it

I LIBRI di Pasticceria

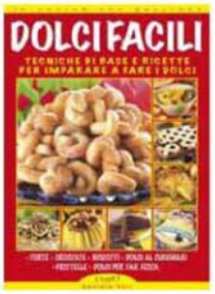
DOLCI PIÙ BUONI D'ITALIA
€ 8,90

DOLCI PIÙ BUONI DEL MONDO
€ 8,90

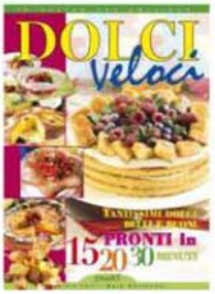


TORTE RUSTICHE: TORTE, CIAMBELLE, PLUM CAKE
€ 7,90

FRITTELLE DOLCI E SALATE
€ 8,90



DOLCI FACILI: TECNICHE DI BASE E RICETTE PER FARE I DOLCI
€ 8,90



DOLCI VELOCI: PRONTI IN 15,20,30 MINUTI
€ 8,90

DOLCI CON LA FRUTTA
€ 8,90

FESTE DI COMPLEANNO PER TUTTE LE ETÀ
€ 8,90

GUIDA ALLA DECORAZIONE VOL.2: tecniche e consigli per l'uso della sac à poche
€ 9,50

OGNI COFANETTO COSTA SOLO € 3,50

Finalmente i pratici cofanetti per raccogliere la collana IN CUCINA CON PASSIONE

TORTE PER BAMBINI: DOLCI DECORATI SPIEGATI FASE PER FASE
€ 20,15

TORTE DECORATE DEI CARTONI ANIMATI E FUMETTI
€ 14,50

TORTE DECORATE PER COMPLEANNI E FESTE SPIRITOSE
€ 14,50

BISCOTTI PER LE FESTE: S.VALENTINO, PASQUA, MAMMA & PAPÀ, HALLOWEEN
€ 14,50

- Pan di Spagna
- Torta Margherita
- Torta Maddalena
- Pasta biscotto
- Plum cake
- Torta Paradiso
- Decori con beccucci
- Panna Montata
- Glassa • Ghiaccia
- Meringa • Caramello
- Zucchero a velo
- Decori di fantasia

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE
VOL.1: tecniche di base per la pasticceria casalinga **€ 14,50**

- Dolci lievitati
- Sistema pasta lievitata a sfoglia • Pasta sfoglia
- Dolci fritti • Cioccolato
- Pasta choux
- Pasta frolla
- Dolci in coppa e in forma
- Glassa fondente
- Pasta di mandorle
- Crema al burro
- Decori con la frutta
- Decori con i fiori

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE
VOL.2: tecniche di base per la pasticceria casalinga **€ 14,50**

FRITTELLE, CIAMBELLE E BOMBOLONI. DOLCI & SALATI.
€ 8,90

DOLCI RUSTICI AL CIOCCOLATO
€ 8,90

Spedisci il tagliando in busta chiusa per posta o fax a:
Quadò Editrice, Via Cesare Della Chiesa,133 41126 Modena, tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: antonietta.rauseo@piuquado.com per l'acquisto on line: www.piuquado.com

SONO COMPRESE LE SPESE DI SPEDIZIONE

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte Decorate per compleanni e feste spiritose"€ 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte per bambini" € 20,15** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Guida alla decorazione vol.2" € 9,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Patate" € 7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pizze" € 7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte rustiche" € 7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Biscotti per le feste" € 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Frittelle dolci e salate" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci con la frutta" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Verdure in tutti i modi" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte decorate cartoni animati e fumetti" € 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci facili" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pane, pani farciti, panini, tramezzini" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci più buoni d'Italia" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pesce: per tutti i giorni e le grandi occasioni" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Feste di compleanno per tutte le età" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci veloci"€ 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci più buoni del mondo" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Secondi piatti" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pasta" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Manuale di Pasticceria e Decorazione vol.1" € 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Manuale di Pasticceria e Decorazione vol.2" € 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Frittelle, ciambelle e bomboloni. Dolci & salati." € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci rustici al cioccolato" € 8,90** cad

PER PAGAMENTI CON CARTA DI CREDITO UTILIZZATE IL SITO www.piuquado.com SEZIONE compra online.

NON SI EFFETTUANO SPEDIZIONI IN CONTRASSEGNO

❒ Bonifico bancario su Banca Popolare dell'Emilia Romagna IBAN IT 13ZO5387129050000000945858

❒ Versamento su CCP n° 000018143412 int. a Quadò Editrice - Modena di € .....(allego fotocopia)

❒ Assegno allegato non trasferibile per €..... intestato a Quadò Editrice

Cognome ..... Nome .....

Età ..... Via ..... N ..... Cap .....

Città ..... Prov .....

Tel. (importante!) ..... Fax ..... Attività .....

❒ DESIDERO RICEVERE FATTURA: la mia partita IVA è .....

Codice fiscale ..... (obbligatorio per la fatturazione)

DOCUMENTO INFORMATIVO AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI ALL'ART. 13, D.LGS 196/03

I dati personali a Lei richiesti saranno trattati dalla QUADO' EDITRICE SRL, con sede a Modena, in Via Cesare della Chiesa n. 133, in qualità di titolare del trattamento, per dare corso alla Sua richiesta di libri e potranno essere comunicati a soggetti terzi, qualora risulti necessario per tale finalità. Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per dare corso alla sua richiesta. I Suoi dati saranno trattati in modalità cartacea ed informatizzata da soggetti incaricati e non saranno oggetto di diffusione.
Previo Suo consenso, i dati conferiti potranno essere:
1. trattati dal titolare del trattamento per effettuare analisi statistiche e invio di proposte commerciali; **2**. trattati dal titolare del trattamento per contattarLa telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato; **3**. comunicati ad altre aziende operanti nei settori alimentari e casalinghi per proposte commerciali.
Lei potrà in ogni momento esercitare i diritti previsti dall'Art. 7 del D.Lgs 196/03 scrivendo a QUADO' EDITRICE SRL Via Cesare della Chiesa n. 133, 41126 Modena.

1. Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per effettuare analisi statistiche e invio di proprie proposte commerciali..... SI ❒ NO ❒

2. Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per contattarmi telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato..... SI ❒ NO ❒

3. Acconsento che il titolare comunichi i miei dati a aziende operanti nei settore alimentari e casalinghi per offerte commerciali ..... SI ❒ NO ❒

FIRMA per conferma d'ordine e per il trattamento dei dati

DO _____

ABBONAMENTI E ARRETRATI

Spedisci questa pagina allegando il pagamento per posta in busta chiusa, o fax a:
Quadò Editrice - via Cesare Della Chiesa, 133- 41126 Modena, fax 059/821977
Per INFO: Antonietta Rauseo tel.059/821945 e-mail: antonietta.rauseo@piuquado.com

Arretrati 2009/2010

I numeri arretrati sono disponibili dal numero 109 al numero 124 a soli 3,20 € cadauno

Desidero ricevere i numero/i arretrato/i

... ...

Abbonamento

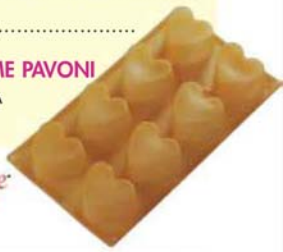
❒ Abbonamento a 12 numeri a € 16,50 (senza regalo) dal mese di .....

❒ Abbonamento a 12 numeri a € 19,00 (con regalo*) dal mese di .....

❒ Abbonamento per l'estero a € 30,00 (con regalo*) dal mese di .....

IN REGALO UN PRATICO STAMPO MILLEFORME PAVONI

*ATTENZIONE! LO STAMPO IN OMAGGIO POTRÀ AVERE FORMA DIVERSA DA QUELLA RAPPRESENTATA NELLA FOTO A LATO.



Cofanetti

(PER L'ACQUISTO DEI COFANETTI DALL'ESTERO CONTATTARE L'UFFICIO ABBONAMENTI)

❒ Acquisto n. ..... cofanetti riviste € 3,50 cadauno comprese spese di spedizione

❒ Acquisto n. 5 cofanetti riviste € 14,00 (il 5° cofanetto è in omaggio!) anzichè € 17,50 comprese spese di spedizione

Acquista comodamente da casa collegandoti al sito www.piuquado.com sezione "Compra on line"

SCELGO LA SEGUENTE FORMULA DI PAGAMENTO:

❑ Bonifico Bancario su Banca Popolare dell'Emilia Romagna **IBAN IT 13ZO5387129050000000945858**

❑ Versamento su **CCP n° 000018143412** int. a Quadò Editrice, Modena di..... (allego fotocopia)

❑ Assegno allegato non trasferibile per ..... intestato a Quadò Editrice (spese di spedizione comprese)

Per pagamenti con carta di credito contattarci telefonicamente o utilizzare il sito www.piuquado.com sezione compra online

NON SI EFFETTUANO SPEDIZIONI IN CONTRASSEGNO. SI ACCETTANO ORDINI TELEFONICI SOLO SE IL PAGAMENTO AVVERRA' CON CARTA DI CREDITO

Cognome..... **Nome**..... **Età**.....

Via..... **N.** ..... **Cap**..... **Città** .....

Prov. ..... **Tel. (importante!)** ..... **Fax**.....

Attività ..... ❒ Fattura: Rag. Soc. .....

P.IVA ..... CODICE FISCALE (obbligatorio per la fatturazione) .....

DOCUMENTO INFORMATIVO AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI ALL'ART. 13, D.LGS 196/03

I dati personali a Lei richiesti saranno trattati dalla QUADO' EDITRICE SRL, con sede a Modena, in Via Cesare della Chiesa n. 133, in qualità di titolare del trattamento, per dare corso alla Sua richiesta di abbonamento e/o arretrati e potranno essere comunicati a soggetti terzi, qualora risulti necessario per tale finalità. Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per dare corso all'abbonamento. I Suoi dati saranno trattati in modalità cartacea ed informatizzata da soggetti incaricati e non saranno oggetto di diffusione.

Previo Suo consenso, i dati conferiti potranno essere:

1.trattati dal titolare del trattamento per effettuare analisi statistiche e invio di proposte commerciali; 2.trattati dal titolare del trattamento per contattarLa telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato; 3.comunicati ad altre aziende operanti nei settori alimentari e casalinghi per proposte commerciali.

Lei potrà in ogni momento esercitare i diritti previsti dall'Art. 7 del D.Lgs 196/03 scrivendo a QUADO' EDITRICE SRL Via Cesare della Chiesa n. 133, 41126 Modena.

1.Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per effettuare analisi statistiche e invio di proprie proposte commerciali SI ❒ NO ❒

2.Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per contattarmi telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato SI ❒ NO ❒

3.Acconsento che il titolare comunichi i miei dati a aziende operanti nei settore alimentari e casalinghi per offerte commerciali SI ❒ NO ❒

FIRMA per conferma d'ordine e per il trattamento dei dati.....

in edicola

Con "più Cucina" scoprirai come
è facile e divertente diventare...

un grande chef!

Il segreto della Torta Mimosa

Ingredienti:

Pan di Spagna:
340 g di farina
340 g di zucchero semolato
8 uova
1 bicchierino di liquore Strega

Farcia:
500 g di latte
4 tuorli
125 g di zucchero semolato
50 g di farina
1 bicchierino di liquore Strega
200 g di ananas sciroppato
100 g di granella di mandorle
450 g di panna montata
40 g di zucchero a velo

Decorazione:
zucchero a velo
confettini colorati

Per 10/12 persone. Tempo: 80 minuti. 2 stampi ø 24 cm

Preparazione

Pan di Spagna: in una ciotola montate a lungo le uova con lo zucchero fino ad ottenere una massa molto gonfia e sostenuta. Aromatizzate con lo **Strega** poi incorporate con delicatezza la farina setacciata mescolando dal basso verso l'alto.

Versate il composto in due diversi stampi imburrati e infarinati e infornate a 180° per 25/28 minuti senza mai aprire il forno (se il vostro forno non consente di cuocere le due torte contemporaneamente, dividete gli ingredienti e preparate le torte in tempi diversi). Trascorso tale tempo, sformate e sformate sulla gratella a raffreddare.

Farcia: in una casseruola portate a bollore il latte.

In una ciotola montate i tuorli con lo zucchero e unite poco per volta la farina. Versate a filo il latte, rimettete sul fuoco e, sempre mescolando con un cucchiaio di legno addensate la crema. Lasciate raffreddare e aromatizzate con il liquore Strega.

Assemblaggio: dividete a metà il primo pan di Spagna, distribuite sulla base la crema pasticciera, l'ananas tagliato a pezzetti e completate con la granella di nocciole. Coprite con il secondo disco e ponete in frigorifero. Tagliate il secondo pan di Spagna a cubetti regolari. Montate la panna con lo zucchero a velo e ricoprite la torta con la panna. Fate aderire i cubetti alla superficie.

Decorazione: spolverizzate la torta con zucchero a velo e completate con i confettini colorati.

design carminesavarese.com

LIQUORE STREGA®
da 150 anni

Strega.it

128 Ricette per stregare il palato

Richiedi il Ricettario online